
(ЭНТОНИ КАПЕЛЛА)
ПИЩА ЛЮБВИ
ИЗДАТЕЛЬСТВО ОЛЬГИ МОРОЗОВОЙ

Annotation

Американка Лаура приезжает в Рим и, влюбившись в итальянскую кухню, приходит к выводу, что если с кем и стоит заводить роман, то это с поваром-итальянцем. И тут же с ним знакомится. Казалось бы, все складывается на редкость удачно. А теперь представим себе, что повар — никакой не повар, и любовь — вовсе не любовь. Может быть, Лаура просто ищет счастье не там, где оно ее ждет?..

Читая роман Энтони Капелла можно и посмеяться, и погрустить. Вас ждет интереснейшая экскурсия по различным уголкам Италии и масса полезной информации о классической и современной итальянской кухне. А еще все те радости, обиды и переживания, без которых не обходится ни один любовный роман.

Энтони Капелла
Пища любви

Antipasto/Закуска

Цель закуски — возбудить аппетит и ввести кулинарную тему…

Марчелла Азан, Основные блюда классической итальянской кухни

На неприметной улочке, идущей от бульвара Глориозо в римском квартале Трастевере, находится бар, который завсегдатаи прозвали «У Дженнаро». Это даже не совсем бар, потому что размером и формой он больше напоминает одноместный гараж. Проходящий мимо турист заметит, что снаружи есть место для двух маленьких столиков с разномастными пластиковыми стульями — их пригревает утреннее солнышко. А любитель кофе обратит внимание на то, что внутри на крашеной оцинкованной стойке поблескивает «Гаджа-6000» — «Харлей Дэвидсон» мира кофеварок-эспрессо. Кроме того, позади этой стойки есть место и для самого Дженнаро, которого многочисленные друзья наградили титулом лучшего barista[1] во всем Риме. К тому же он отличный парень.

Вот почему одним прекрасным весенним утром двадцативосьмилетний Томмазо Масси и его друзья Винсент и Систо стояли в этом баре, пили ristretti[2], спорили о любви и ждали, когда из булочной подвезут cornetti[3], на самом же деле они просто проводили время в компании Дженнаро, перед тем как оседлать свои мотороллеры «Веспа» и разъехаться по разным римским ресторанам, в которых работали. Ristretto варится из такого же количества молотого кофе, что и обычный эспрессо, но воды берется вдвое меньше. Поскольку эспрессо у Дженнаро были вовсе не обычные, а самый что ни на есть жидкий адреналин и поскольку трое молодых людей и без того отличались бурным темпераментом, беседа вышла весьма оживленной. Дженнаро пришлось неоднократно призывать их к спокойствию или, как говорят римляне, parlare 'nu strunzo 'a vota — вставлять в каждую фразу не больше одного «дерьма».

Особенная крепость ristretti Дженнаро достигалась тем, что он натачивал сдвоенные ножи кофеварки «Гаджа» до остроты бритвы, утрамбовывал молотый кофе до твердости цемента, потом задавал в

кофеварке максимально возможное давление в восемьдесят фунтов на квадратный дюйм и только после этого заливал воду. То, что вытекало из носика, было мало похоже на жидкость и скорее напоминало маслянистое вещество бронзового цвета, по густоте сравнимое с медом, сверху покрытое ореховой пеной и такое сладкое, что не требовало сахара. К нему полагалась acqua minerale и посыпанный сахарной пудрой cornetto, если их успевали доставить из булочной. Дженнаро любил свою кофеварку столь же нежно, как солдат любит свое ружье. Он тратил гораздо больше времени на ее чистку и мытье, чем на приготовление кофе. Его целью было довести давление до ста фунтов и приготовить такой густой ristretto, чтобы его можно было намазывать на хлеб, как повидло. Томмазо был убежден в том, что при осуществлении этого плана «Гаджа» может взорваться и угробить их всех, но он уважительно относился к честолюбивым стремлениям своего друга, а потому молчал. В конце концов, нельзя быть великим barista, ничем при этом не рискуя.

В то утро речь шла не только о любви, но и о футболе. Винсент недавно обручился, и теперь на него ворчал Систо, которому казалась абсурдной сама мысль связать себя с одной-единственной женщиной.

— Сегодня тебе может казаться, будто ты встретил лучшую женщину на свете, а завтра… — он развел руками, — …как знать?..

— Послушай, — объяснял ему Винсент настолько возбужденно, насколько вообще был способен, — как давно ты болеешь за «Лацио»?

— Всю жизнь, придурок.

— Но ведь «Рома»… — Винсент замялся. Он чуть не сказал «гораздо лучше», но ему не хотелось превращать дружескую болтовню о женщинах в смертельную схватку, — …сейчас играет лучше, — дипломатично закончил он.

— В этом сезоне — да. И что с того?

— Но ведь ты не начал болеть за «Рому».

— È un altro paio di maniche, cazzo. Это совсем другое дело, кретин. Команды не меняют.

— Вот именно. Но почему? Да потому, что однажды ты уже сделал выбор и остаешься ему верен.

Систо некоторое время молчал, а Винсент с победным видом повернулся к Дженнаро и заказал еще чашечку ristretto. Наконец Систо лукаво сказал:

— Но ведь болеть за «Лацио» — не то же самое, что быть верным одной-единственной женщине. Это все равно что иметь десятки женщин, потому что команда каждый год играет в новом составе. Ты, как всегда,

гонишь пургу.

Томмазо, который до этой минуты в споре не участвовал, пробормотал:

— На самом деле Винсент обручился с Лючией потому, что она заявила, что не станет с ним спать, пока они не поженятся.

Реакция его друзей на это сообщение была на удивление разной. Винсент, предупреждавший Томмазо о том, что это строжайший секрет, очень разозлился, потом смутился, а когда увидел зависть в глазах Систо, остался очень доволен собой.

— Это правда, — сказал он, небрежно пожав плечами — Лючия хочет, как и мама, выйти замуж, будучи девственницей. Поэтому нам пришлось временно, до помолвки, не спать вместе.

Явно нелогичное объяснение Винсента осталось без комментариев со стороны друзей. В стране, где предыдущее поколение жило еще при настоящем, пламенном католицизме, всем было хорошо известно, что у девушек, как и у оливкового масла, есть несколько степеней чистоты: высококлассная чистота (первый уровень очистки), первоклассная (второй уровень очистки), высокой пробы, высшей пробы, наивысшей пробы и далее вниз, через дюжину или более степеней чистоты или получистоты, вплоть до непонятного и невообразимого нечто, окрещенного просто «чистотой» и идущего разве что на экспорт или на разжигание огня.

— Но я все-таки своего добился, — продолжал Винсент, — и теперь сплю с самой прекрасной девушкой Рима, которая меня обожает. Мы поженимся, и у нас будет свой дом. Что может быть лучше?

— У Томмазо есть все то же самое, — вставил реплику Систо — Но жениться он не собирается.

— Томмазо спит с туристками.

Томмазо скромно пожал плечами.

— А что я могу сделать, если все красотки иностранки тут же вешаются мне на шею?

Их дружеская беседа была прервана появлением cornetti — блюда с маленькими припудренными круассанчиками, — и пришлось заказать еще по чашечке кофе, последней перед началом рабочего дня. Пока Дженнаро приводил в состояние готовности свою возлюбленную «Гаджу», Томмазо получил от Систо легкий толчок локтем под ребра. Систо многозначительно кивал в сторону окна.

По улице шла девушка. Темные очки были подняты на лоб и выглядывали из-под белокурых локонов, которые вместе с джинсами по щиколотку, рюкзаком с одной лямкой и простенькой футболкой выдавали в

ней иностранку раньше, чем путеводитель «Сорок важнейших фресок Высокого Возрождения», который она держала в руке.

— Туристка? — с надеждой предположил Систо.

Томмазо покачал головой:

— Студентка.

— Откуда ты это знаешь, маэстро?

— Рюкзак набит книжками.

— Эй! Biondina! Bona! — окликнул Систо — Блондинка! Красотка!

— Не так, идиот! — осадил его Томмазо — Веди себя дружелюбно.

Систо казалось странным, что девушка, которой посчастливилось родиться хорошенькой блондинкой, не испытывает восторга, когда на нее показывают пальцем, но он решил послушаться совета своего более опытного друга и замолчал.

— Она идет сюда, — сообщил Винсент.

Девушка перешла улицу и остановилась возле бара, явно не замечая восхищенных взглядов трех парней. Потом выдвинула стул, положила рюкзак на столик и села, закинув стройные ноги на соседний стул.

— Определенно иностранка, — вздохнул Винсент. Каждый итальянец знает, что пить кофе сидя вредно для пищеварения — Вот увидите, сейчас закажет капучино.

Дженнаро, пристально наблюдавший за давлением в «Гадже», недовольно фыркнул. Настоящий barista так же не хочет подавать капучино после десяти утра, как шеф-повар — предлагать кукурузные хлопья на ланч.

— Buongiorno, — позвала девушка через открытую дверь. Приятный голос, подумал Томмазо, и приветливо ей улыбнулся. То же самое сделали и стоявшие рядом с ним Винсент и Систо. Только Дженнаро за блестящей стойкой неодобрительно нахмурился.

— 'giorno — мрачно буркнул он.

— Latte macchiato, per favore, lungo e ben caldo.

Наступила пауза — barista обдумывал услышанное.

Хотя девушка и говорила по-итальянски, она все же выдала свое происхождение, причем не столько акцентом, сколько тем, что заказала. Latte macchiato — молоко с небольшим количеством кофе, в lungo, или большой чашке, причем bencaldo — горячее, чтобы пить маленькими глоточками, а не залпом, как это принято. Значит, американка, тут уж никаких сомнений. Впрочем, правил приличия она не нарушила: никакого эспрессо со сливками, кофе без кофеина, орехового сиропа или обезжиренного молока. Поэтому Дженнаро только пожал плечами и

потянулся к своей «Гадже». А трое молодых людей изо всех сил старались выглядеть посимпатичнее.

Но девушка не обращала на них ни малейшего внимания. Она достала из рюкзака карту и принялась с озадаченным видом сравнивать ее со страницей путеводителя. Потом в рюкзаке зазвонил telefonino. Она достала его и заговорила, но молодым людям не было слышно ни слова. Когда Дженнаро наконец решил, что macchiato уже вполне хорош и его можно подавать, вспыхнула борьба за право отнести девушке ее заказ, и Томмазо легко одержал победу. Он прихватил еще и маленький cornetti, положил на блюдце и, мило улыбаясь, преподнес его девушке со словами: «За счет заведения». Но девушка была слишком увлечена разговором и ответила лишь мимолетной улыбкой. Впрочем, Томмазо успел разглядеть ее глаза — серые, ясные и спокойные. Цвета чешуи морского окуня.

Лаура Паттерсон пребывала в глубоком затруднении. Или настолько глубоком, насколько это возможно для двадцативосьмилетней американки, оказавшейся в Риме солнечным весенним утром. Вот почему она очень обрадовалась, когда оказалось, что ей звонит ее итальянская подруга Карлотта. Карлотта работала в миланском журнале «Стоцци». Лаура приехала в Рим отчасти из-за нее.

— Pronto — По непонятной причине в Италии принято, снимая телефонную трубку, говорить «Готов!».

— Лаура, это я. Что ты сейчас делаешь?

— Ой, привет, Карлотта! Я тут искала Санта-Чечилию. Там есть прекрасные фрески Каваллини. Но, по-моему, Санта-Чечилия не хочет, чтобы ее обнаружили, и вместо этого я пью кофе.

Карлотта пропустила эти глупости мимо ушей и сразу же перешла к тому, зачем звонила.

— А вчера? Как прошло свидание?

— Ну, в общем хорошо, — сказала Лаура, и по ее тону стало ясно, что на самом деле ничего хорошего не было. Ей приходилось тщательно подбирать слова, потому что свидание у нее было с приятелем брата Карлотты — Паоло был очень мил. Он прекрасно разбирается в архитектуре… — Лаура услышала, как Карлотта насмешливо хмыкнула. — А потом он повел меня в очень интересный ресторанчик неподалеку от Виллы Боргезе.

— В чем ты была?

— Э-э… в красном топе и черных брюках.

— А пиджак?

— Без пиджака. Здесь очень тепло.

На том конце провода послышался тяжелый вздох. Карлотта, как и всякая итальянка, считала, что тот, кто не следует велениям моды, сам повинен в тех неприятностях, которые с ним случаются.

— А теннисные туфли ты надела? — осторожно спросила она.

— Конечно, нет. Карлотта, ты совершенно не о том говоришь. Там очень вкусно кормят. Я ела пасту с кальмаром и великолепную баранину.

— И?

— Больше ничего. Только кофе.

— А потом? — нетерпеливо подстегивала Карлотта. — Что было потом?

— Ох. Потом мы пошли прогуляться по Джардино ди Лаго, и тут он набросился на меня. В буквальном смысле этого слова, потому что, к сожалению, мы относимся к разным весовым категориям. Иными словами, ему приходилось подпрыгивать, чтобы дотянуться языком до тех мест, которые его интересовали. После чего он, само собой, пытался затащить меня в постель. Ну не в настоящую постель, поскольку он живет с родителями и предложить мне нормальную постель не смог. Но он пытался затащить меня в кусты. И прежде чем ты что-нибудь скажешь, хочу тебе сообщить, что наличие или отсутствие на мне пиджака ровным счетом ничего не меняло.

Снова тяжелый вздох.

— Ты собираешься с ним встречаться?

— Нет. Знаешь, Карлотта, спасибо тебе за то, что познакомила, и за все остальное, но мне кажется, что хватит с меня итальянцев. Они ужасно смешны в своей озабоченности и… ну, в общем, страшно неуклюжи. Это моя четвертая попытка. Пожалуй, я вернусь к свиданиям с американцами.

Карлотта была в ужасе.

— Cara, приехать в Рим и встречаться с американцами — то же самое, что идти на пьяцца ди Спанья, чтобы перекусить в «Макдоналдсе».

— Между прочим, кое-кто из нас на днях именно так и поступил, — напомнила Лаура — И это было довольно забавно.

На том конце провода раздалось возмущенное фырканье.

— Представь себе, сколько ты потеряешь, если будешь в Италии встречаться только с теми, кого запросто можешь встретить дома.

— Представь себе, сколько я потеряю, если буду встречаться с озабоченными итальянцами, живущими со своими мамочками, — не растерялась Лаура.

— Ты просто не с теми встречаешься. Вот, например, *мой* последний парень. Филиппо был очень чувственным любовником. Внимательным,

изобретательным, неторопливым, страстным…

— А теперь, если я не ошибаюсь, он работает в ресторане на лыжном курорте, местонахождение которого неизвестно.

— Да, но это было здорово, хоть и недолго. Шеф-повара — они такие. Знают, как пользоваться руками. А все потому, что они все время что-нибудь режут или отбивают. От этого их пальцы становятся проворнее.

— Гм-м, — мечтательно хмыкнула Лаура — Вынуждена признать, что проворность внесла бы некоторое разнообразие.

— Тогда, cara, прежде чем согласиться на свидание, ты должна убедиться, что твой избранник умеет готовить, — решительно заявила Карлотта. Потом понизила голос и добавила: — А про Филиппо я тебе вот еще что скажу. Когда он готовит, он любит все пробовать, если ты понимаешь, что я имею в виду.

Лаура рассмеялась. У нее был удивительно непристойный смех, который заполнил собой все помещение бара Дженнаро и заставил молодых людей оторваться от их cornetti.

— А еще, я полагаю, у этого шеф-повара было поразительное чувство времени?

— Точно. И он умел этим пользоваться. Ты ведь знаешь, как мы, итальянцы, любим поесть — по дюжине разных блюд.

— Но все очень маленькими порциями, — поддела Лаура.

— Да. Но поверь мне, потом не можешь в себя впихнуть ни крошки.

Лаура продолжала подшучивать над Карлоттой, но в глубине души чувствовала, что по сути подруга права. Творческий человек с безукоризненным вкусом, который знает, как нужно смешивать ингредиенты, чтобы достичь чувственного удовольствия… Вот бы встретить такого, пока она здесь, в Италии.

— Итак, вернемся к нашей теме, — говорила между тем Карлотта — Это будет не сложно. Ресторанов в Риме — хоть пруд пруди. Из этого мы можем сделать вывод, что и шеф-поваров тоже полно.

— Наверно, — согласилась Лаура.

— Слушай, знаешь, что еще делал Филиппо…

К концу разговора Лаура, наполовину в шутку, наполовину всерьез, пообещала своей подруге, что отныне будет ходить на свидания только с теми мужчинами, которые знают, чем беарнез отличается от бешамель.

Томмазо подумал и решил, что подойдет и заговорит с этой американкой. Разве можно устоять, когда так смеются? По словам Винсента, он, Томмазо, потрясающе действует на туристок: при виде его симпатичного лица с крупными чертами и вьющихся волос они просто

тают. И дело вовсе не в том, что римлянки не тают. Просто у тех, как правило, возникает желание познакомить его с родителями. А с иностранками все гораздо проще.

Томмазо ждал подходящего момента. Американка все разговаривала по телефону, время от времени отпивая глоточек macchiato (понятно, почему она просила подать его горячим), а потом Томмазо с сожалением обнаружил, что ему пора ехать, потому что он и так уже опаздывает в свой ресторан. Он положил на стойку несколько монет и на прощание помахал Дженнаро. Его motorino был припаркован у входа, рядом со столиком, за которым сидела девушка. Отстегивая цепочку от колеса, Томмазо бросил прощальный взгляд на загорелые икры стройных ног, лежавших на стуле.

— Все, больше никаких итальянцев. Только если они умеют готовить, — говорила американка — С этой минуты не буду встречаться ни с кем, если его нет в «Кулинарном путеводителе».

Томмазо навострил уши.

Девушка выпила остатки молочной пены, провела пальцем внутри чашки и облизала его.

— Боже мой, этот кофе — просто сказка. Подожди-ка… Да?

Не в силах удержаться, Томмазо тронул ее за плечо.

— Извините, что прерываю вашу беседу, — начал он на пределе своего английского — Я только хотел вам сказать, что ваша красота разбила мое сердце.

Девушка улыбнулась доброжелательно, хоть и чуть настороженно. Во всяком случае, она старалась казаться вежливой, когда ответила: «Vatte a fa' 'u giro, a fessa 'e mammata». Этой фразе ее научил первый итальянец, с которым она встречалась. Он уверял, что именно так нужно отвечать на комплименты. Томмазо переменился в лице.

— О'кей, о'кей, — затараторил он, отступая и перекидывая ногу через сиденье мотороллера.

Лаура посмотрела ему вслед, потом вернулась к разговору с Карлоттой.

— Кто это был? — поинтересовалась подруга.

— Какой-то парень.

— Лаура, — осторожно уточнила Карлотта, — ты хоть знаешь, что ты ему сказала?

— Выяснилось, что Лаура на блестящем римском диалекте, причем в изящной идиоматической форме порекомендовала парню проваливать в то самое отверстие на теле его матери, из которого он появился на свет.

— О Боже! — воскликнула Лаура — Стыд и позор. А он был так мил.

Впрочем, неважно. Правда? Ведь с этой минуты я буду иметь дело только с теми, кто умеет готовить.

Primo/ Первое блюдо

Итальянская трапеза — это череда ощущений, в которой хрустящее сменяется мягким и нежным, острое — диетическим, сложное — простым…

Марчелла Азан. Основные блюда классической итальянской кухни

Прошла неделя, прежде чем Томмазо снова увидел ту девушку. В тот день он поехал в «Гильеми» — огромный продовольственный магазин возле пьяцца Венеция, — чтобы закупить кое-что для ресторана. Перед этим ему позвонили и сказали, что один из охотников, снабжавших «Гильеми», рано утром приехал в город и его «фиат» полон свежайших lepre — маленьких зайчат, первых в этом сезоне. Томмазо посоветовали не мешкать, поэтому он тут же отправился на склад магазина, взял у Адриано большой ящик и взвалил его на плечо, задержавшись лишь для того, чтобы в двух словах обсудить семью Адриано, женитьбу его дядюшки, работу двоюродного брата и новую подружку родного брата. После чего Томмазо поспешил к выходу, но по дороге боковым зрением увидел нечто, обратившее на себя его внимание. Это была девушка. Она тянулась к верхней полке за пакетом макарон, демонстрируя полоску упругого живота. Томмазо разглядел маленькую лунку пупка, замысловатую и аккуратную, как узелок на воздушном шарике. Будучи тонким ценителем женской красоты, он пробормотал: «Fosse 'a Madonna!» — и поставил на пол ящик с зайчатами.

— Momento[4], — окликнул он девушку Он подошел к ней, достал макароны с верхней полки и, улыбаясь, вручил ей пакет — Prego.

И тут Томмазо понял, что уже видел ее раньше.

Она улыбнулась.

— Grazie, faccia di culo. — Спасибо, кретин.

Да, теперь он вспомнил. Это же та девушка из бара Дженнаро. А еще он вспомнил, как она говорила, что теперь будет спать — ну, встречаться, для американок это одно и то же — только с теми, кто умеет готовить. А раз она покупает макароны, значит, еще не нашла подходящую кандидатуру. И это замечательно, потому что, как справедливо заметила ее подруга, Рим битком набит поварами, а светловолосые американки здесь

большая редкость.

Судьба дала ему шанс, и он немедленно им воспользовался.

— Spaghetti, — сказал Томмазо, глядя на пакет в ее руке. — Как мило — Даже для него самого эта фраза прозвучала глуповато.

— Да, надеюсь.

— А с чем вы их готовите? С каким соусом?

— Ну… Наверно, с болоньезе.

Томмазо даже не пришлось изображать крайнее изумление.

— Нет, это не годится, — возразил он.

— Почему?

— Во-первых, потому что вы не в Болонье, — резонно заметил он, — А во-вторых, то, что вы держите в руке, — это spaghetti.

— Да. Спагетти болоньезе, — ответила девушка, увидев его выражение липа, — Разве это плохо?

— Это невозможно, — объяснил Томмазо — Ragu Bolognese — это соус для tagliatelle, gnocchi или, в крайнем случае, tortellini. — Он указал на стеклянную витрину, — Вот tortellini. — Он протянул руку, и продавец подал ему сверток с чем-то мягким и нежным. Томмазо передал его Лауре — Формой они напоминают женские… как вы это называете?

Девушка с опаской смотрела на tortellini.

— Не знаю, не знаю…

Томмазо ткнул пальцем в свой живот.

— Пуговка на животе?

— Пупок. Ну да, — кивнула она с явным облегчением.

Томмазо вспомнил узкую полоску ее живота и аккуратненькую ямку пупка. Совершенно не похоже на то, что он держит в руке. Это, в пакете, скорее напоминает большую жирную устрицу из сыра рикотта или, может быть, совсем уж неприличное место женского тела.

— Как бы то ни было, — подытожил Томмазо, — мы сейчас в Риме, и римские соусы гораздо лучше. Если еще точнее, мы сейчас в Лацио, но это одно и то же. Мы едим спагетти all'amatriciana с соусом guanciale, который готовится из свиной… — он так быстро провел пальцем по щеке девушки, что она даже усомнилась в том, что он действительно к ней прикоснулся, — …вот из этой части лица свиньи. Мы обжариваем мясо в оливковом масле с небольшим количеством чили, помидорами и, конечно, с pecorino romano — твердым сыром. Если вы не хотите spaghetti, можно взять bucatoni, calscioni, fettuccinie, pappardelle, tagliolini, rigatoni, linguine, garganelli, tonnarelli, fusilli, conchiglie, vermicelli или maccheroni[5], но… — он предупреждающе поднял палец, — каждое из них требует особого

соуса. К примеру, соус на растительном масле подходит к сушеным макаронам, а соус на сливочном масле — к свежим. Так что лучше взять fusilli. — Он показал ей пакет с этим сортом. — Говорят, их придумал сам Леонардо да Винчи. Спиралевидная форма помогает цеплять больше соуса, понимаете? Но для них годится только густой соус, который не вытечет из желобков. Conchiglie, напротив, делаются в форме ракушек, и в них удерживается жидкий соус.

— Вы что, повар? — спросила девушка, понимающе глядя на него.

— Да, я шеф-повар одного из римских ресторанов, — гордо кивнул Томмазо.

Лаура пребывала в нерешительности.

— Скажите, пожалуйста, что бы *вы* приготовили на моем месте? Я не часто готовлю, но через несколько дней сюда прилетает мой папа, и я сделала ужасную глупость, пообещав ему приготовить что-нибудь особенное. Хотелось бы подать что-то римское.

— Если бы я был на вашем месте… — задумчиво произнес Томмазо. Потом его взгляд упал на ящик с зайчатами — Я бы приготовил pasta consugo di lepre, крупную лапшу под соусом с зайчатиной, — торжественно провозгласил он. — Нет ничего лучше зайчатины, если она молоденькая и нежная.

— А это не очень сложно?

— Примитивно просто. Немного обжариваете зайца с луком и чесноком, потом добавляете красного вина, гвоздику, корицу и — готово.

— А я могу купить здесь мясо? — спросила Лаура, с сомнением оглядываясь по сторонам.

— Нет, — ответил Томмазо — подобные деликатесы поставляют только по специальным заказам. Но для вас… — Он подошел к своему ящику, достал из него одного зайчонка и с гордостью вручил своей новой знакомой. — Вот. Это подарок. Чтобы вы больше никогда не готовили соус болоньезе.

Девушка попятилась.

— Разве их продают со шкуркой?

— Свежевать зайчонка очень легко, — радостно сообщил Томмазо — это дело двух минут. — Он попросил продавца дать ему бумажный пакет.

— А он… выпотрошен? — осторожно поинтересовалась Лаура.

— Конечно нет, — обиженно произнес Томмазо. — «Гильеми» не торгует разделанными тушками. — Он бросил зайца в пакет — Вот, — сказал он, вручая подарок Лауре. — И вот. — Достал карандаш и надписал на пакете свой номер телефона. — Если вам понадобится помощь в

приготовлении этого блюда, и вообще любая помощь, позвоните мне. Меня зовут Томмазо Масси, и я буду счастлив вам помочь. — Он быстро поднял ящик с зайчатами на плечо, пока она не успела расспросить его обо всех подробностях приготовления блюда.

— В самом деле? Я действительно могу вам позвонить, если что-нибудь не получится?

Он чуть не рассмеялся. Американка спрашивает его, можно ли *ей* позвонить *ему!*

— Ну конечно. Звоните в любое время.

— Огромное спасибо. Я обязательно позвоню. Если мне понадобится помощь.

— Тогда ciao.

— Ciao. Пока.

— Пока ciao! — Повторил Томмазо. Ему понравилось — хорошо звучит. А еще понравилось, как она на него посмотрела. Он явно произвел впечатление.

Да, он действительно произвел впечатление.

Очень милый, думала Лаура. Как будто сошел с рисунка Микеланджело. Очень оригинальные крупные черты лица, и руки все время очень выразительно движутся в воздухе. Без сомнения, хорошенький. Но он меня не клеил, и это что-то новенькое. Новенькое и немного досадное обстоятельство. Потому что, если он меня не клеил, с чего бы мне говорить «нет»? Или, раз уж на то пошло, «да». Впрочем, этого быть не может. Тут мы имеем твердое «нет». Не втрескаюсь же я в такого, правда? Он не из тех, с кем можно пойти на свидание.

Правда, он повар… Как все-таки странно. Стоило нам с Карлоттой пошутить про свидание с поваром — и повар тут как тут. Говорит, что хороший. А я говорю — красивый.

Интересно, это ясновидение?

И только гораздо позже, покончив с этими потаенными размышлениями, Лаура вдруг обнаружила, что идет по виа Аракели, на ее губах играет улыбка, а рука держит пакет с убиенным зайчонком.

Томмазо привязал коробку с зайчатами к багажнику своего «Пьяджо» и влился в поток машин. Увы, он опаздывал! Ему велели съездить по-быстрому, а он опять потерял время, болтая с девушкой. Интересно, заметит кто-нибудь пропажу одного зайца?

Он промчался по виа Аурелия мимо Ватикана, и его мотороллер, пыхтя, взобрался на холм по дороге к Монтеспаккато, искусно лавируя между машинами и проскакивая пробки. Наконец Томмазо очутился в той

части города, где было прохладнее и спокойнее, здания внушительней, а машины обгоняли друг друга на удивление беззвучно. Лишь иногда водители позволяли себе обидную реплику или жест, чтобы выплеснуть раздражение.

Томмазо припарковал «Пьяджо» позади большого белого здания, поставив его в один ряд с другими мотороллерами, взвалил на плечо ящик с зайчатиной и вошел в огромное помещение, где было нестерпимо жарко и все заволокло паром. На большом белом здании не было никакой вывески, и тем не менее это была кухня одного из самых известных и изысканных ресторанов в мире — «Темпли».

Ящик с зайчатами Томмазо сразу же отнес старшему повару, Карлу. Тот молча достал одного зайчонка, тщательно осмотрел его со всех сторон, долго обнюхивал мордочку и попку, удовлетворенно кивнул и только после этого произнес:

— Ты задержался.

— Пробка. На Понте Гарибальди перевернулся грузовик.

— И не хватает одного зайчонка. Я заказывал дюжину.

— Точно. Один был еще жив. Он неожиданно выпрыгнул и поскакал к своей мамочке. Прямо по проезжей части, между машинами. И знаешь, что самое интересное? Это случилось как раз, когда мы проезжали мимо Ватикана. Говорят, папа сейчас в своей резиденции. Может, это было чудо?.. Да-да, именно чудо.

Томмазо только успел войти в роль и увлечься рассказом, и тут Карл вздохнул и сказал:

— Помоги-ка со стаканами, Томмазо, — и кивнул в сторону раковины, где посудомойка Амели терпеливо перемывала гору стаканов.

В Риме есть три вида ресторанов. Во-первых, это местные trattorie и osterie[6], в которых подают в основном блюда cucina Romana, то есть римской кухни. Здесь традиционно используются продукты, доставляемые с рынка и бойни, причем в дело пускают все части туши. От ушей и до хвоста — вот их девиз и основной рецепт всех блюд, которые готовят здесь из поколения в поколение. Во-вторых, cucina creativa — кухня, основанная на той же традиции, но допускающая некоторые эксперименты. Римляне, как правило, настороженно относятся к подобным экспериментам, тем более что это связано с удорожанием любого блюда. Они верят, что piu se spenne, peggio se mangia, — чем дешевле, тем вкуснее.

И в-третьих, cucina gourmet — кухня для гурманов, странное сочетание французских и итальянских традиций, которые не очень-то прижились на римской почве. Истинный римлянин страстно любит то, чем

питается, и даже если он сказочно богат, скорее всего, ноги его никогда не будет в одном из тех дорогих заведений, которые разбросаны по всему Вечному городу. Присутствие огромного количества американских и европейских корпораций, у которых в Риме есть штаб-квартиры, говорит лишь о том, что благодаря наплыву туристов здесь есть спрос на блюда международной кухни, давно завоевавшие популярность во всем мире.

Ресторан «Темпли» находится на вершине местной кулинарной иерархии. Во главе этого трехзвездочного заведения стоит Ален Дюфре, швейцарский шеф-повар, всемирно известный корифей так называемой Новой Кухни.

Мытье стаканов — скучное дело, особенно если ты влюблен. Чтобы немного развлечься, Томмазо свистнул, привлекая к себе внимание своего приятеля Бруно, который готовил неподалеку zabaione[7].

— Слушай-ка, Бруно, а я влюбился.

— Это хорошо, — кивнул Бруно, сосредоточенный на сабайоне, который он готовил в традиционном горшочке с круглым дном и теперь как раз держал его на огне. — Но не ново. Вчера ты тоже был влюблен.

— Нет, это совсем другое дело. Она американка. Блондинка и очень умная.

Бруно хмыкнул.

— Скажи, Бруно, как ты готовишь sugo di lepre?

Вопрос, касавшийся скорее еды, чем женщин, настолько удивил Бруно, что он даже поднял глаза на Томмазо. Бруно был не такой симпатичный, как его приятель, — тяжеловат и немного неуклюж. От стеснения он никогда не смотрел на собеседника и не опускал глаза только тогда, когда перед ним было нечто, что можно приготовить. Так было и сейчас.

— Ну, жаришь зайчатину вместе с небольшим количеством грудинки… — начал он.

— Грудинки! — Томмазо хлопнул себя по лбу. — Я как чувствовал, что что-то забыл.

— Потом вынимаешь зайчатину и грудинку, обжариваешь немного лука и чеснока, но очень осторожно. Выливаешь бутылку красного «санджиовезе», добавляешь корицу, гвоздику, розмарин и много-много тимьяна…

— Черт! Еще и тимьян.

— …кладешь зайчатину обратно и тушишь не меньше двух часов, пока мясо не начнет разваливаться в соусе, который делается таким вязким, что становится похож на густой клей.

— Два часа! — воскликнул Томмазо, который не помнил, говорил ли

он девушке, что это блюдо нужно так долго готовить.

— Перед тем как подать на стол, само собой, вынимаешь все кости.

— Дьявол!

— А почему ты спрашиваешь?

— Черт!

— Объясни, что произошло, — терпеливо выспрашивал Бруно. Он разложил крем по порционным горшочкам и убрал в холодильник. Крем подавали в составе сложного блюда из холодных и теплых ингредиентов: чуть подтаявшего персикового мороженого, охлажденного вина, небольшого количества теплого и менее густого сабайона из гусиных яиц, а также шерри «марсала». Крем накрывали сушеными листьями мяты, посыпали жареными бобами и украшали цветочными лепестками.

Когда Томмазо закончил свой рассказ, Бруно спокойно подвел итог:

— И ты подарил ей зайца.

— Да. Лучшего из тех, что получил в «Гильеми».

— Очень романтично.

— Да. Разве нет?

— Другие мужчины дарят цветы. А ты, Томмазо, даришь труп животного. Труп *детеныша* животного. Причем американке.

Томмазо призадумался.

— Что ж, — продолжал Бруно — По крайней мере, она не вегетарианка. Их в Америке навалом.

— Ты думаешь, заяц — это ошибка?

Бруно пожал плечами.

— Она спросила, как его освежевать, — вспомнил Томмазо — Я еще удивился. Ведь большинство женщин знают, как свежевать дичь, разве нет?

— Наверно, на американок это не распространяется.

Томмазо сжал руку в кулак и ударил себя по ладони.

— Куда смотрят их матери? И чему их учат в школе, хотел бы я знать?

— Видимо, приемам орального секса, — сухо произнес Бруно — Я точно не знаю.

— Черт! Черт! Черт! Да, заяц — это моя ошибка. Нужно было подарить ей tortellini[8]. Любой дурак сможет приготовить tortellini. Даже *я* смогу их приготовить. Если бы я поехал за чем-нибудь *другим*, ничего бы не было.

— Si nonnema teneva 'o cazzo, 'a chiammavamo nonno, — спокойно возразил Бруно — Слишком много «если». Почему бы тебе просто не позвонить и не дать ей правильный рецепт?

— У меня нет ее номера. Я дал ей свой и разрешил звонить, если будут

вопросы.

— Что ж, если она позвонит, это будет означать, что она не лежит в морге с заячьей костью в горле.

От двери, ведущей в зал ресторана, послышалось тихое позвякивание. Кто-то сдержанно стучал ножом по стакану.

— Пожалуй, тебе пора идти, — осторожно предположил Бруно.

— Черт!

Томмазо быстро облачился в униформу. Черные брюки, белая рубашка, черный галстук, черный пиджак. Франциск, метрдотель, терпеть не может ждать.

Когда Томмазо говорил Лауре, что он повар, это было не совсем правдой, вернее, совсем не правдой. Он не был поваром. Он был официантом, самым младшим официантом, таким младшим, что даже посудомойка Амели могла им командовать.

В тот день в «Темпли» происходил привычный для первого дня каждого месяца ритуал — заполняли libro prenotazioni, журнал предварительных заказов.

Весь персонал стоял полукругом около стола, на который вывалили содержимое трех или четырех огромных сумок с почтой. Письма вскрывали одно за другим и вручали Франциску, который их внимательно прочитывал, кивал или отрицательно мотал головой, после чего передавал очередное письмо одному из двух официантов, стоявших от него по левую руку. Один клал письма в потрепанный мешок, чтобы потом отнести на помойку, другой аккуратно записывал имя заказчика в кожаный журнал, тяжелый, как церковная книга. В обязанности Томмазо входило забирать у них полные мешки и подавать пустые. Весь ритуал, как и все ритуалы в «Темпли», проходил размеренно, спокойно и необычайно торжественно.

Чтобы сделать заказ в «Темпли», совершенно не достаточно туда позвонить. Даже если вам удастся раздобыть номер телефона, что весьма проблематично, ответивший на ваш звонок официант очень вежливо объяснит вам, что заказы принимаются исключительно в письменной форме, только в первый день каждого месяца и только на ближайшие три месяца. И даже при этих условиях желающих бывает больше, чем мест, и сочиняя письмо, остается надеяться, что вам повезет.

Поговаривают, будто полезно написать, что вы большой поклонник и ценитель легендарного кулинарного творчества месье Дюфре. Хорошо бы еще перечислить те рестораны, которые вы уже посетили, с обязательным упоминанием о том, что они в подметки не годятся «Темпли». Или что вы целиком и полностью разделяете философские взгляды месье Дюфре,

которые тот изложил в одной из своих книг. Ни в коем случае не увлекайтесь эпистолярным жанром — вас сочтут болтуном, а их месье Дюфре терпеть не может. Конечно, разговаривать в «Темпли» не запрещается, но излишне продолжительная беседа не приветствуется, потому что сюда приходят не поболтать, а отдаться вкусовым ощущениям, и не нужно перебивать их бесполезным пустословием. Сотовые телефоны, сигареты и дети здесь запрещены, о чем вам своевременно пришлют уведомление, из которого ясно, что месье Дюфре готовит свои шедевры только для взрослых и восприимчивых клиентов.

Очень важно не ошибиться в выборе бумаги и орудия письма. Если вы воспользуетесь шариковой, а не перьевой ручкой, в ресторане сделают вывод о том, что вы относитесь к своему посланию недостаточно серьезно. Бумага должна быть обязательно писчая: месье Дюфре доброжелательно относится к простоте, но бумага должна быть не только простая, но и дорогая. Кстати, о деньгах. Ни в коем случае не вкладывайте в конверт банкноту в сто евро. Многие именно так и поступают. Видели бы вы, каким ледяным становится лицо метрдотеля, когда эта купюра падает на стол. Он отдает деньги одному из официантов, и они идут на чаевые, а непрочитанное письмо тут же попадает в мешок на выброс. Месье Дюфре знаменит своим безразличием к деньгам, и оно пропитывает собой все его заведение, вот почему в меню не указаны цены, и обед на двоих будет вам стоить от пятисот до тысячи евро.

С заказами покончили к полудню, официанты разошлись по залу и в ожидании первых посетителей еще раз проверяли сервировку столов. Месье Ален очень гордится тем, что официантов в его ресторане вдвое больше, чем посетителей. Стоит потянуться к бутылке, как вино, словно по волшебству, уже льется в ваш бокал. А если вы уроните вилку, ее подхватят раньше, чем она упадет на пол, и тут же заменят на чистую.

Ежедневно в четверть первого сам месье Дюфре выходит в зал и осматривает свои владения. И ни за что не догадаешься, что он провел на кухне уже шесть часов: на белоснежной одежде не видно ни пятнышка. Худощавый, высокий и немногословный человек, он обходит столики и осматривает их, как главнокомандующий — свои войска. Иногда он берет какой-нибудь бокал и смотрит его на просвет или перекладывает вилку на несколько миллиметров левее. В этих случаях он ничего не говорит, но Франциск тут же дает официанту распоряжение заменить тот предмет, который вызвал подозрение у хозяина. Потом Ален возвращается в святая святых — кухню. Двери плотно закрываются, звуки затихают. И никаких

последних приготовлений — все уже готово. Как армия, занявшая оборонительную позицию, официанты расходятся по своим местам и ждут, когда в дверях появятся первые посетители.

К половине третьего на кухне все жужжало, как в хорошо смазанном механизме, творя причудливые блюда haute cuisine[9]среди всполохов огня и клубов пара. Повара работали, как демоны, их пальцы изящно колдовали над ингредиентами — нарезали кубиками, шинковали и смешивали. Несмотря на большую ответственность и крайнюю срочность их работы, они не жаловались и не проклинали свою судьбу. Здесь мало кто разговаривал, за исключением старшего повара, который громко выкрикивал команды, когда официанты приносили бланки заказов. Целью Алена была безупречность конечного результата, поэтому никакой беспорядок или суета не должны были отвлекать от работы его подмастерьев. Лишь однажды, когда кто-то уронил соусницу, величайший повар оторвался от работы, повернулся к своему старшему помощнику и что-то сказал ему на ухо. Никто не слышал, что именно, но все знали, что несчастного растяпу уволят раньше, чем истечет его контракт. Работать в «Темпли» — особая честь. Сюда приезжали издалека — из Австралии, Франции и Америки, — чтобы иметь счастье учиться у мэтра. Такую честь не оказывают неумехам.

Ален Дюфре вел все дела в традиционной манере. В каждой бригаде поваров было пять уровней иерархии. На вершине находился он сам, шеф-повар. Старшим поваром и его заместителем был Карл. В обязанности Карла входило передавать отдельные приказы на низшие уровни — sous chefs и chefs de partie. Пока sous chefs работали на раздаче, выкладывая еду на тарелки, поливая ее соусами и добавляя гарнир, chefs de partie отвечали за разные секции кухни. Saucier следил за приготовлением мяса, entre metier — за овощами, garde manger — за холодными закусками, a patissier — за десертами. Еще ниже в иерархии располагались всевозможные помощники, или demi chefs. И наконец, в самом низу — commis, которые делали то, что им говорят, причем выполняли распоряжения всех без исключения работников ресторана. Эта иерархия была такой же жесткой и неизменной, как иерархия средневекового общества, в котором каждый знал свое место и то, что его дальнейшее существование зависит от благоволения того, кто стоит на ступеньку выше.

Бруно недавно перевели в patissier. Его кухонный уголок располагался отдельно от остальных, чтобы жара и суматоха не попортили хрупкие сахарные нити и взбитые яичные белки. Но два-три раза за день Ален

Дюфре заходил и сюда — проверял, все ли в порядке. Иногда он окунал палец в одну из мисок и пробовал очередной десерт. И никогда не показывал, что ему больно, даже если там оказывалась кипящая жидкость. За последнюю неделю эта процедура несколько раз сопровождалась одобрительным кивком. Эти похвалы не укрылись от внимания остальных chefs de partie, и каждый из них тут же пожалел о том, что одобрение даровано не ему.

Самому же Бруно некогда было убеждаться в том, что все идет как надо. К трем часам, когда остальные повара уже могли передохнуть, он все еще был в запарке — смешивал, заправлял, пропитывал, доводил до совершенства, вылеплял из сахара, сливок и льда причудливые фигуры, которые не должны были растаять раньше, чем попадут в желудок клиента. Он был предельно сосредоточен и потому не сразу заметил, что происходит нечто необычное.

В разгар кухонной страды из зала ресторана донесся звук, который был гораздо громче привычных. Внезапно, когда официанты выбежали в зал, распахнув двери, раздался взрыв хохота, который Бруно услышал только потому, что тот испортил ему настроение. Кухонная бригада отреагировала на этот смех так же дружно, как обезьяны реагируют на перемены в настроении их вожака.

Ален Дюфре поднял голову, удивленно прислушался и снова вернулся к своей работе, оставив происшествие без комментариев. Через некоторое время из зала послышались отдельные возгласы и аплодисменты. Ален никак не отреагировал, но немного погодя другие повара заметили, как он выбросил в помойку трюфеля, над которыми как раз трудился, и начал все сначала. А chef de cuisine[10], несмотря на невероятно высокие требования к самому себе, крайне редко что-то переделывал.

К этому моменту вся бригада уже смотрела в свои блюда только одним глазом, а вторым наблюдала за шефом. Не обходилось без мелких ошибок. Старший повар, Карл, забраковал несколько блюд, которые принесли ему на дегустацию, и вынужден был отчитать вспотевших поваров. Отлаженный механизм дал сбой, и Дюфре, нервы которого были на пределе, это почувствовал.

Из зала вошел официант, и через открытую дверь снова послышался непривычно громкий шум. Снова смех. Дюфре оторвался от работы и подошел к официанту.

— Что там случилось? — тихо спросил он.

Официант и без объяснений понял, о чем говорит шеф.

— Второй столик. День рождения.

— Сколько человек?

— Двенадцать.

Ален направился было к своему рабочему месту. Но в этот момент вошел еще один официант и принес с собой новый взрыв хохота. И Ален передумал.

Поправив колпак, он твердым шагом направился в зал ресторана.

За столиком, где праздновали день рождения, стало тихо. Но не потому, что там почувствовали приближение бури. Просто один из присутствовавших постучал ножом по столу. Дождавшись тишины, он промокнул рот салфеткой и встал из-за стола, лицо его расплылось в широкой улыбке. Поднявшегося приветствовали взрывом аплодисментов. Умберто, отец Федерики, которой в этот день исполнился двадцать один год, собирался произнести речь.

— Друзья мои… — начал он.

И тут к столу подошел шеф-повар. Его гигантский рост завораживал больше, чем белоснежный колпак, высокий, как меховой кивер гвардейца. Ничего не подозревавший Умберто обернулся, чтобы поприветствовать Дюфре.

— Здравствуйте, — радостно воскликнул он, — Это просто потрясающе, честное слово! Правда, друзья?

Ален окинул стол быстрым взглядом. Увидел стоявшую перед Умберто тарелку с недоеденным блюдом и множество пробок от бутылок — здесь выпили очень много отменного красного вина. В зале наступила тишина. Все посетители ждали, что будет дальше.

— Вам придется уйти, — твердо сказал Ален. — Немедленно. Всем. Уходите. — Он повернулся и ушел обратно на кухню.

Кто-то засмеялся, решив, будто это шутка, но смех замер у него на губах, как только стало понятно, что шеф-повар говорит серьезно. К набедокурившему столу уже направлялся целый взвод официантов. Умберто открыл было рот, чтобы выразить протест, но дочь, красная от стыда, дернула его за рукав.

Медленно и тихо все встали со своих мест и ушли из ресторана. Каждого сопровождал официант, как тюремщик — узника. Томмазо досталась виновница торжества, которая горько плакала.

— Извините — прошептал он — наш шеф очень нервный человек. — Он взял ее под руку. — И если честно, слегка чокнутый.

Гости Умберто уже оправились от неожиданности, и изумление сменилось злостью. Перед лицами официантов замаячили кулаки. И только при помощи вызванных на подмогу охранников всех удалось рассадить по

машинам и отправить восвояси.

Сбой в работе означал, что дневное обслуживание в ресторане плавно, без перерыва, перейдет в вечернее. Всю вторую половину дня повара резали, перемешивали, рубили и приправляли специями блюда, тщетно пытаясь вернуть положению на кухне и настроению шефа обычное равновесие. К восьми часам в «Темпли» снова царило спокойствие. Первые вечерние посетители ели свои amuse-gueules, пили mur royale и внимательно изучали меню, пытаясь сделать выбор между фаршированной грибами куропаткой с картошкой и мясным ассорти с бобами в оливковом масле.

В этот момент чей-то мобильный телефон заиграл «Smoke on the Water» — мелодию «Deep Purple» из альбома 1970 года.

Едва услышав ее, Томмазо тут же понял, что это его мобильник. В Италии не так много поклонников «Deep Purple», чтобы в одном ресторане оказалось два телефона с этой мелодией. Он тут же вспомнил, что, увлекшись мыслями об американке, действительно забыл отключить свой телефон, хотя всему персоналу были даны на сей счет жесткие указания. А неподчинение приказу грозило мгновенным увольнением.

Звонок раздавался из шкафа, в который сотрудники вешали свою одежду Действовать нужно было молниеносно. Сунув руку в шкаф, Томмазо выхватил мобильник из кармана куртки, нажал на кнопку приема и прошептал: «Одну минуту». Одновременно другой рукой он обшарил карманы висевших в шкафу пальто, нащупал другой телефон, который был выключен. Незаметно спрятав мобильник в карман фартука, он отвернулся от шкафа, с победным видом подняв над головой второй телефон.

— Вот он, — сказал он метрдотелю Франциско. Тот взял мобильник, положил его на пол и раздавил каблуком. Томмазо тут же выскользнул в сад.

— Да? — ответил он, наконец оказавшись один.

— Здравствуйте, — неуверенно произнес женский голос. Сердце Томмазо затрепетало. Это была американка. — Это Лаура Паттерсон… Мы с вами встретились в магазине деликатесов…

— Да, здравствуйте. Как дела, Лаура?

— Да в общем неплохо, но я не уверена, что правильно поняла, как готовить этого зайца…

На самом деле Лаура в эту минуту остолбенело смотрела на гору дымящихся желтых pappardelle, вершину которой украшал целый и почти сырой зайчонок. Лауре удалось освежевать и выпотрошить его, что оказалось мучительным как для нее, так и для зайчонка, хотя необходимо

заметить, что к концу процедуры последний выглядел гораздо хуже.

— Пожалуй, у меня сегодня не заячий день, — нервно пошутила Лаура.

— Что?

— Ничего, не обращайте внимания. Неудачная шутка. Что я должна делать?

— Вы не забыли его отварить? — решительно спросил Томмазо.

— Отварить? Кажется, нет.

— И как долго вы его варили?

— Ну… минут двадцать.

Томмазо почесал затылок. Одно дело — поделиться рецептом, и совсем другое — спасти гибнущее блюдо. На это его кулинарных познаний явно не хватало. Он быстрым шагом направился к кухне. Бруно подскажет, что делать.

Он хотел было просто передать трубку своему другу, но вдруг вспомнил, что его шансы очаровать Лауру зависят от того, насколько убедительно он сыграет роль повара. И Томмазо поступил иначе. Потянув Бруно за рукав, он отвел его в самый потаенный уголок и ткнул пальцем в телефон, который держал возле уха.

— Итак, у вас есть заяц, которого вы варили двадцать минут, и pappardelle, которые вы варили… сколько? — произнес он в трубку.

— Пятнадцать минут, — ответила Лаура. Через открытую дверь она видела отца и Кэсси, его непристойно молодую подружку-ассистентку, они все время поглядывали на часы.

— Пятнадцать, — повторил Томмазо, многозначительно взглянув на Бруно.

Бруно поморщился.

— Свежие макароны — прошептал он.

— Вам придется сварить свежую порцию pappardelle, — сообщил Томмазо Лауре.

— Не сразу. — добавил Бруно — Сначала нужно закончить с зайцем.

— Но сначала нужно закончить с зайцем.

— У нее есть сковорода с ручкой? — поинтересовался Бруно.

— У вас есть сковородка с ручкой? — спросил Томмазо.

— Да, — изрекла Лаура на том конце провода.

— Да, — передал Томмазо своему другу.

Лаура озадаченно посмотрела на свой телефон. Либо очень сильное эхо, либо Томмазо повторяет каждое ее слово…

Бруно кивнул.

— Отлично. Теперь посмотрим, что у нее есть в холодильнике. Вряд ли мы сможем приготовить идеальное sugo di lepre, если она хочет съесть его раньше полуночи, но попытаемся изобразить что-нибудь похожее.

Он взял лимон и принялся нарезать его небольшими кубиками, объясняя Томмазо (и через третье лицо — Лауре), как приготовить простейший мясной соус. Когда дело касалось еды, он запросто мог заниматься двумя делами одновременно.

Когда двое молодых людей вышли из «Темпли», была уже полночь. Они выпили по стаканчику в маленьком баре и отправились по тихим улочкам в их общую квартиру на Трастевере.

Когда Лаура позвонила Томмазо, он записал ее номер в телефонную книгу, и по дороге домой набрал его.

— Привет, Лаура. Это Томмазо. Как ваше блюдо?

— Ой, привет, Томмазо. Все отлично. Я вам безгранично признательна.

— Где вы? Я слышу что-то наподобие эха.

— Я в ванной. Собираюсь лечь спать.

— Она в ванной, — прошептал Томмазо, обращаясь к Бруно. — Это хороший знак.

— Это блюдо из зайчатины и помидоров — нечто волшебное, — продолжала Лаура. Томмазо услышал плеск воды. — Хотя, конечно, мой соус был гораздо хуже того, который приготовили бы вы. Если бы я сначала все не перепутала…

Томмазо улыбнулся Бруно.

— Знаете, я хочу приготовить кое-что для вас, Лаура. По-настоящему, как положено.

— Правда?

— Что вы делаете завтра вечером?

Лаура выдержала паузу. Ей не хотелось показаться слишком сговорчивой, но заяц действительно был великолепен.

— Честно говоря, ничего, — наконец произнесла она.

Закончив разговор, Томмазо издал вопль, который эхом разнесся по узенькой улочке.

— Она хочет, чтобы я приготовил для нее ужин!

— Замечательно, — сухо сказал Бруно. — Интересно будет посмотреть, что ты подашь.

— Ну… Я думал, ты мне что-нибудь подскажешь, дружище.

— Hai voluto la bicicletta[11]… — пожал плечами Бруно.

— Ну ладно тебе. Ты же знаешь, я бы сделал для тебя то же самое.

— То же самое — вряд ли, — ответил Бруно, — учитывая, что

готовить ты не умеешь.

— Ты прекрасно понимаешь, что я имел в виду.

Некоторое время они шли молча. Потом Бруно сказал:

— Хотелось бы уточнить, о чем конкретно ты меня просишь?

— Чтобы ты мне что-нибудь подсказал. И я бы приготовил для прекрасной Лауры что-нибудь настолько потрясающее, роскошное и сексуальное, что она влюбилась бы в меня и упала ко мне в постель.

Бруно немного подумал над этими словами и сказал:

— Уточни. Потому что заставить кого-то потерять голову и сделать так, чтобы человек влюбился, — это разные вещи.

— Это как же так, мой философ?

— Если ты хочешь, чтобы человек заплакал, — медленно пояснил Бруно, — нужно дать ему нарезанный лук. А если хочешь, чтобы он загрустил, надо приготовить для него блюдо, которое мама готовила ему в детстве. Видишь разницу?

Томмазо пожал плечами.

— А потерять голову… — продолжил Бруно — Это, разумеется, потруднее, чем заставить плакать, но вполне возможно. Морепродукты, к примеру, стимулируют сексуальное влечение. Еще моллюски, улитки в масле и с чесноком. Можно взять немного carciofioni — маленьких артишоков — и приготовить их с мятой в мягком топленом масле. Еще, разумеется, вино. А под занавес — сахарный взрыв, что-нибудь легкое, но искусное, вызывающее прилив энергии и счастья… Но это только одна сторона проблемы. Если хочешь, чтобы девушка в тебя влюбилась, нужно готовить совсем иначе — что-нибудь до ужаса простое, но действенное. Чтобы стало понятно, что ты понимаешь сущность ее души.

— Например?

— В том-то и сложность… Это зависит от конкретного человека. Нужно очень хорошо знать того, для кого стараешься, — его прошлое, его корни, грубый это человек или утонченный, черствый или мягкий. Нужно для начала испробовать самого человека, чтобы понять, каков он на вкус. Короче говоря, нужно его любить. И даже в этом случае можно знать его недостаточно для того, чтобы приготовить блюдо, которое завоюет его душу.

— Parla come t'ha fatto mammeta, — засмеялся Томмазо — Это для меня слишком сложно. От твоей кухни мне нужно только одно — затащить Лауру в постель.

— От *моей* кухни? Я думал, от меня требуются только голые идеи.

— Ох… — смутился Томмазо. — Я как раз представил себе… как

будет ужасно, если я испорчу твое великолепное меню. Ты расстроишься, и тогда я тоже расстроюсь и не смогу сделать Лауру счастливой. И эта неудача тяжким грузом будет лежать на твоей совести, не правда ли? А кроме того, — хитро прищурился Томмазо — тебе ведь не часто предоставляется возможность опробовать свои рецепты на настоящей американке. Я имею в виду твои собственные рецепты.

— Что правда, то правда, — мрачно признался Бруно. — В «Темпли» я всего лишь подсобный рабочий. Высокого класса, но подмастерье. Изо дня в день я готовлю выпечку и десерты по рецептам Алена, его знаменитый карамельный мусс с ванилью. Даже если бы я захотел приготовить что-нибудь получше, он бы все равно не позволил. «А что касается римских традиций, — изобразил он швейцарский акцент своего шефа — спасибо, нам эта крестьянская кухня ни к чему». Только Мишле, Мишле и еще раз Мишле. Паштет из гусиной печенки, белые трюфели, соус с шампанским. Почему? Разве простая тушеная говядина по-римски хуже, чем любое из этих блюд? И…

— Так ты приготовишь? — быстро спросил Томмазо, который уже много раз слышал этот монолог в исполнении своего друга. — Приготовишь что-нибудь волшебное, чтобы я притворился перед Лаурой, будто это мое творчество?

Бруно рассмеялся и легонько похлопал Томмазо по плечу.

— Конечно. Привезу тебе твой велосипед. Надеюсь, ты знаешь, как им пользоваться?

На следующее утро Лаура позвонила Карлотте, чтобы поделиться новостями.

— Я нашла повара. Знаешь, cara, он очень симпатичный. Как у Микеланджело. Он дал мне рецепт пасты и подробно рассказал, как ее готовить. А сегодня вечером он приготовит для меня ужин…

— Lentamente[12], Лаура. Не торопись. Ты идешь к нему домой? В первое же свидание?

— Ну да. Где же еще он может приготовить ужин?

— Ты собираешься переспать с ним?

— Конечно нет. Я видела его только один раз.

— Если ты идешь к нему домой, он подумает, будто ты собираешься с ним спать, — решительно заявила Карлотта.

— Это на него не похоже.

— Siamo in Italia[13], Лаура. Поверь мне на слово, он именно так и

думает.

— Но ведь ты сама уверяла меня, что нужно следовать велениям сердца, — вздохнула Лаура.

— Конечно. До тех пор, пока ты точно знаешь, куда они тебя заведут. Сделай одолжение — прихвати с собой goldoni[14], ладно? У итальянцев их, как правило, не бывает.

— Да, у тебя богатый опыт, — обиженно пробурчала Лаура. — Говорю тебе, он очень милый. И у него есть квартира, стало быть, речь идет не о возне в кустах.

— Ага! Ты действительно собираешься с ним переспать!

— Возможно, — согласилась Лаура. — Я еще не решила. Но такой порыв может возникнуть.

— В таком случае ты обязательно должна взять с собой презервативы. И запомни — никаких теннисных туфель.

На следующий день у Бруно был выходной, и все утро он провел на Сан-Касимато, крупнейшем рынке района Трастевере, — выбирал продукты для триумфального соблазнения, задуманного Томмазо. Бруно еще не придумал меню, у него пока не было никакого плана. Он просто ходил по рынку, приглядывался, прислушивался к зазывалам-продавцам и ждал, когда ему в голову придет удачная мысль. Carciofini в это время года были очень хороши, это вне всякого сомнения, особенно romagnolo — сорт артишоков, распространенный именно в этой области Италии, столь сладкие и нежные, что их можно есть сырыми. Из puntarelle, горького цикория, получится божественный салат. В «Вине э Ольо» Бруно нашел редкий сорт «Торре Эрколана» — вина, сделанного из мерло и местного винограда чезанезе. Тысячи лет он лучше всего подходил к ароматам римской кухни, они сочетались так же идеально, как супруги, прожившие вместе десятки лет. На рынке оказался огромный выбор баранины, и Бруно купил прекрасного abbacchio[15], такого сочного и свежего, как будто он только что лакомился травкой.

Поняв, чем он располагает, Бруно начал обдумывать меню, формулировать общую концепцию предстоящей трапезы. Римская кухня, да. Но не только она. Весеннее пиршество, на котором каждая закуска напоминает о возрождении и обновлении, а старые ароматы получают нежность и легкость, как каждую весну с сотворения мира. Бруно купил бутылку масла, сделанного на маленькой ферме, которую он хорошо знал. По вкусу и запаху это масло напоминало свежие оливки, только что снятые

с дерева. Потом он ненадолго задержался перед прилавком, ломившимся от толстых белых артишоков из Бассано дель Граппа, что на берегу полноводной Бренты. Они оказались чудовищно дороги, но Бруно решил, что они стоят того. Продавец завернул дюжину и вручил покупателю сверток так торжественно, словно это был роскошный букет цветов.

Чем больше он думал о кулинарной теме, тем яснее она ему становилась. Это будет праздник молодости — быстротечной, ликующей, которой нужно пользоваться и которую необходимо праздновать. Томмазо он, естественно, об этом не скажет. Когда Бруно излагает ему свои сокровенные кулинарные воззрения, тот всегда воротит нос. Но главное то, что план этот непременно сработает на подсознательном уровне.

Под конец своей рыночной экспедиции Бруно наткнулся на старичка, который дремал в полуразвалившемся шезлонге. Возле его ног стояла мятая хозяйственная сумка. Бруно присел на корточки и осторожно раскрыл ее. Внутри, как яйца в соломенном гнезде, лежали куски рикотты. Старик открыл глаза.

— Это из молока моих животных, — с гордостью возвестил он — А сыр делала моя жена.

Бруно извлек на свет один из кусков сыра и понюхал его. Ему показалось, что он перенесся на крошечные пастбища в Кастелли-Романи, холмистого римского пригорода. В аромате сыра чувствовались запахи силоса и свежей травы, солнца и свежайшего чабреца, который рос на лугу и был съеден овцами вместе с другими травами. Бруно уже купил все для задуманного ужина, но сыр был невероятно хорош, и он решил, что найдет ему применение, в крайнем случае подаст на десерт, присыпав корицей и чуть намазав сладчайшим медом.

Переходя через площадь, чтобы зайти в магазин за макаронами, Бруно снова увидел ту девушку. Он остановился, затаив дыхание. Бруно понятия не имел, кто она, но за последние несколько недель десятки раз видел ее прогуливающейся по Трастевере. Видел ее и на рынке: она любовалась грудами самых разных овощей — radicchio, cime di rapa, bruscandoli[16], тоненькими зелеными травинками, которые появляются на рынках в первые недели весны; borragine, barba di frate[17], букетиками гиацинтов и, конечно, корзинами с tenerume — первыми весенними кабачками, такими яркими, словно они впитали в себя солнечные лучи. Впрочем, Бруно ни разу не видел, чтобы девушка что-нибудь покупала. Однажды он стоял достаточно близко и заметил у нее в руках хозяйственную сумку с большой бутылью арахисового масла, купленного в магазине напротив рынка, где

торгуют импортными товарами. Из этого Бруно сделал вывод, что она либо американка, либо австралийка и иногда скучает по вкусу той еды, которую ела у себя дома. Но она так жадно смотрела на незнакомые ей овощи, что Бруно захотелось приготовить их для нее, показать, чего она себя лишает. Как-то раз он осмелел настолько, что подошел и поздоровался, но когда девушка обернулась и вопросительно посмотрела на него своими горящими серыми глазами, он растерялся и сделал вид, будто просто хотел протиснуться мимо нее к прилавку с помидорами. «Scusi», — пробормотал он, и девушка отступила, пропуская его вперед.

Сегодня на ней был белый топ с завязками на шее. Бруно пригляделся и заметил у нее на плечах, под белокурыми локонами, мелкие рыжие веснушки, похожие на брызги соуса чили. Он даже представил себе, какова на вкус ее гладкая медовая кожа… «Я должен заговорить с ней — подумал Бруно — Подарю ей аспарагус, а себе куплю еще».

Приняв это решение, он направился к девушке, но немного опоздал. Она повернулась и ушла.

Бруно смотрел ей вслед. На противоположной стороне рынка было множество маленьких магазинчиков — скобяная лавка, аптека, ларек, торгующий исключительно оливковым маслом, и множество других, занимавших ярдов десять. Девушка немного постояла перед магазинчиком женского белья, потом толкнула дверь и вошла.

Бруно замер. Что ты делаешь, идиот? — осадил он самого себя. У нее же есть парень. Более того, любовник. Иначе зачем ей покупать белье? И почему, собственно, ты решил, что такая девушка может быть одинока? Он повернулся и, расстроенный, побрел покупать то, что еще не купил.

Лаура любила прогуливаться по Трастевере, району, в котором она жила. Согласно путеводителю, это было убогое место, анклав рабочего класса в самом сердце Вечного города. Лауре нравился шум булыжных мостовых, достаточно широких, чтобы по ним могли проехать миниатюрные римские машины. Магазин, торгующий дисками с музыкой рэгги, стоял плечом к плечу с магазином электротоваров, а киоск с вычурным названием «Институт благоприятного шиацу» был зажат между аптекой и киоском с лотерейными билетами. Мастерская по ремонту мебели соседствовала с церквушками, апельсиновые деревья сражались с ресторанной террасой за каждый квадратный дюйм солнечного света, и травянистый запах марихуаны смешивался с ароматом свежего кофе и пиццы. На площади и тротуарах были беспорядочно припаркованы побитые машины, и казалось, что водители бросили их и пошли пешком.

Во всех окнах алели яркие гвоздики.

Однажды, вскоре после приезда в Рим, Лаура проходила мимо небольшого магазинчика. Витрина у него была совсем маленькая, но в ней было выставлено несколько гарнитуров нижнего белья, какого Лаура никогда в жизни не видела. Тесемочки напоминали ожерелья из драгоценных камней. Ночные сорочки были украшены букетиками цветов и оттого напоминали свадебные платья. Нижние юбки, черные пояса для чулок, баски из кремового шелка… В тот раз Лаура так и не зашла в этот магазин, но сегодня, готовясь к свиданию, пришла сюда снова. Она все время вспоминала слова Карлотты: «Поверь мне, он думает, что ты собираешься с ним переспать».

Исполненная безрассудства, Лаура перешагнула порог магазина.

Внутри оказалось так тесно, что не было ни полок, ни витрин. На стуле за прилавком сидела изысканно одетая итальянка лет тридцати с небольшим и читала «Мессаджеро». Когда открылась дверь, она отложила журнал и окинула Лауру взглядом опытного продавца.

— Momento, — решительно произнесла женщина и скрылась в небольшой кладовке. Когда она вернулась, у нее в руках оказались четыре небольшие коробки, которые были по очереди открыты на прилавке. Внутри, упакованные в тончайшую бумагу, лежали вещи еще роскошнее тех, которые Лаура видела на витрине. Ценников не было, и Лаура очень скоро поняла почему: когда она выбрала красную кружевную баску, сумма на кассовом аппарате оказалась больше, чем Лаура могла себе позволить потратить за неделю.

— Сейчас я научу тебя резать, — сообщил Бруно, поворачиваясь к Томмазо. — Когда она придет, все будет выглядеть так, будто ты как раз готовишь.

— Отлично, — уверенно кивнул Томмазо. Бруно взял яблоко и положил его на разделочную доску. Потом открыл свою сумку с ножами.

— Испортишь мои ножи — убью, — предупредил он.

— Не испорчу — Томмазо взял самый большой нож, стальной «Вустхоф» — Господи, какой тяжелый!

Бруно осторожно забрал нож у своего друга.

— Да… Для тебя великоват. Нужно начать с того, который поменьше — Он протянул Томмазо другой нож. — Этот японский. Сделан из ванадиевой стали — Бруно капнул немного оливкового масла на точильный камень — Сначала научу тебя точить ножи.

Через пять минут, в течение которых Бруно точил нож, Томмазо

заскучал.

— Наверно, хватит…

— Почти.

Удовлетворившись результатом, Бруно достал стальную пластину.

— Теперь мы его отполируем.

Еще через несколько минут Бруно был готов заняться яблоком.

— Лезвие ножа используется для резки, а острие — для более мелкой работы, — поучал Бруно — Яблоко нужно резать под углом, вот так. И не жди, когда первый кусочек упадет на стол, отрезай следующий. Кончики пальцев держи подальше. Это лезвие справляется со свиными копытцами, а уж отрезать твои для него вообще не работа.

Пока Томмазо практиковался в резке, Бруно занялся выпечкой. В отличие от большинства поваров, он не чурался этого занятия. Да, он любил готовить мясо и овощи, но работать с мукой и сахаром — особое удовольствие, даже испечь самое обычное печенье.

Сладкое после такого сытного ужина должно быть незамысловатым — рикотта с медом и корицей, стакан vinsanto, сладкого белого вина, в котором плавает немного tozzetti, домашнего орехового печенья. Бруно как раз ставил в духовку противень с печеньем, когда к нему подошел Томмазо.

— Вот, — сказал Томмазо, доставая из кармана джинсов маленький пакетик. — Специальные травы для tozzetti.

— В tozzetti не кладут травы, — начал было Бруно, но увидел, что в пакетике всего пара щепоток какого-то порошка.

— Поверь мне, — подмигнул Томмазо — так будет гораздо вкуснее.

— Нет, — твердо возразил Бруно, отталкивая руку Томмазо, — Это отобьет вкус фундука. К тому же после такой еды уже не понадобится никаких других стимуляторов. Каким образом тебе удастся продемонстрировать девушке свои таланты, если она будет находиться в спальне, а ты на балконе?

Бруно решил подать аспарагус с теплым соусом zabaione; не таким, как он готовил в ресторане, по сложному рецепту, а попроще — с чувственной смесью взбитого яичного желтка и белого вина. Он еще не сказал Томмазо, что заканчивать приготовление этого соуса нужно непосредственно перед подачей на стол. Научиться пользоваться ножом — самое легкое из того, что предстояло Томмазо. К концу дня ему придется освоить и более сложные вещи.

В «Пансионе Магдалины», где жили студенты-американцы, Лаура терзалась сомнениями насчет новой баски. Да, она безусловно хороша, но

есть в ней что-то фетишистское, не говоря уже о ее непрактичности — десятках малюсеньких крючочков и завязочек.

— Как она тебе? — спросила Лаура свою соседку Юдифь. — Не слишком ли сложно?

Юдифь окинула баску взглядом опытной женщины.

— Надевай. Вот и посмотришь, откуда у него руки растут.

— Думаю, с руками у него все в порядке, — сказала Лаура и покраснела.

— Если он сможет это с тебя снять, значит, в порядке. Пожалуй, тебя ожидает бурная ночка.

Томмазо осваивал взбивание яичных желтков, которые он время от времени добавлял в некую густую массу.

— Ты делаешь это слишком ожесточенно — говорил ему Бруно. — У тебя должны двигаться не только запястья, но и локти. Вот смотри.

Томмазо попробовал еще раз. Теперь оказалось, что он взбивает слишком энергично, и яичная пена разбрызгивалась по сторонам.

— Спокойнее, — поучал Бруно — Теперь еще разок.

— Бесполезно, — заявил Томмазо, откладывая в сторону веничек для взбивания. — Я не могу.

— Но это же необходимо. Попробуй еще раз.

— Почему же необходимо? Ничего подобного, — хитрил Томмазо. — Мы ведь будем сидеть за столом, и я могу зайти в кухню якобы для того, чтобы приготовить соус, который на самом деле приготовишь ты.

Бруно обдумал это предложение.

— А где я буду находиться?

— Здесь, конечно. Но Лаура не будет об этом знать. А когда все будет готово, ты потихоньку улизнешь.

— Что ж, ладно, — неохотно согласился Бруно. Все-таки это проще, чем научить Томмазо готовить.

В восемь часов вечера Лаура пришла по адресу, который ей дал Томмазо, и позвонила в обшарпанную дверь по соседству с магазином самокатов. В окошке, гораздо выше лица Лауры, показалась голова Томмазо.

— Входите, — крикнул он. — Открыто.

Лаура вошла в темный внутренний дворик и поплелась вверх по бесконечным ступенькам, пока наконец не забралась на самый верх. Там дверь тоже была открыта, и Лаура вошла. Квартирка оказалась маленькой и довольно бестолковой — четыре крошечные комнатки со стенами,

обклеенными фотографиями из старых фильмов и портретами рок-звезд семидесятых годов. Но вид из окна буквально заворожил Лауру.

Внизу тянулись красные черепичные крыши теснящихся домов, магазинов и церквей — и так до самого берега Тибра. Слева, вдалеке на холме Яникул, мерцали огоньки. Впереди, на том берегу реки, освещенные дворцы и церкви Старого Рима казались островками в темноте окрестных домов.

— Вот это да! — благоговейно выдохнула Лаура.

Окно выходило на покатую крышу, которую превратили в подобие балкона, поставив туда два старых кресла и несколько кадок с цветами, потеснивших заросли телевизионных антенн. Томмазо встал со стула навстречу Лауре. Он был невероятно хорош собой. Его идеально вылепленное лицо обрамляли густые вьющиеся волосы, жесткие, как телефонный шнур.

— Привет, — сказал он, — Как жизнь?

— Великолепно. — Лаура подумала, что запах из кухни еще чудеснее, чем вид из окна. Он просто сбивал ее с ног. — Господи, что это? — спросила она.

— Обед, — просто ответил Томмазо.

— Это пахнет… — она глубоко вдохнула, — …волшебно.

— Да, неплохо, — скромно ответил хозяин — Будет готово через двадцать минут.

— Двадцать минут! — Лаура не была уверена, что сможет выдержать так долго. Ей хотелось попробовать это блюдо сейчас же, сию минуту.

— Так надо. Но это не страшно. Если подождать, будет еще вкуснее. Ожидание — это часть удовольствия. — Он провел рукой по ее спине, целуя Лауру в щеку в знак приветствия.

По телу Лауры пробежала легкая дрожь. Да, Карлотта была права.

После стакана prosecco Лаура совершенно расслабилась. Томмазо оказался прекрасным хозяином, внимательным и чутким. Лаура попросила его выключить отвратительную музыку, которая тихонько играла в комнате.

— Тебе не нравятся «Рамонес»? — удивился Томмазо — Но ведь они американцы.

— Мерайя Кэри тоже, — ответила Лаура. Странно, как у человека с таким изысканным вкусом к еде может совсем отсутствовать музыкальный вкус.

Рамонесов вежливо выключили, и Томмазо с Лаурой весело болтали, пока Томмазо нарезал нежные весенние овощи для pinzimonio — соуса с оливковым маслом, уксусом, солью и перцем. Кухня была полна

профессионального оборудования шеф-повара, а некоторые особенно страшные ножи Лаура видела впервые в жизни.

— Когда ты этому научился? — спросила Лаура, глядя на то, как нож Томмазо пляшет на разделочной доске.

— О, это просто. А кроме того, — честно прибавил он, — у меня был очень хороший учитель.

От божественного аромата, который шел из духовки, у Лауры потекли слюнки.

— Так что же мы будем есть?

— Вот — он, как заправский официант, с легким поклоном вручил ей меню.

Лаура прочитала: «Закуска — verdure in pinzimonio. Первое блюдо — spaghetti all'amatriciana. Второе блюдо — abbacchio alia cacciatora. Гарниры — carciofi alla romana, asparagi con zabaione. Десерт: ricotta dolce; vin santo, biscotti».

— О господи! Мы же столько не съедим.

— Quanto basta. В самый раз. Тут всего понемножку, ровно столько, чтобы пробудить аппетит. Это не американские стейки, которые давят на желудок и превращают тебя в… — Он вдруг заволновался. Из-за закрытой двери послышался какой-то звук.

— Кто это? — спросила Лаура.

— Мой сосед по комнате. Не беспокойся, он как раз уходит.

— Он тоже шеф-повар?

— Бруно? Не совсем. Он практикант. Бутылки моет. Ну, приступим к еде?

Лаура никогда не ела ничего подобного. Вернее, она, как выяснилось, вообще никогда не ела. Ей казалось, что эти ароматы всегда жили в ее воображении, но только сегодня она впервые действительно попробовала эту еду. Каждое следующее блюдо впечатляло еще больше, чем предыдущее. Спагетти под густым соусом из мяса и вина, сытным, острым и густым. А баранина, наоборот, розовая и сладкая, такая нежная, что тает во рту. Томмазо подал ее без овощей, но потом принес первый гарнир, contorni — целый артишок, смазанный теплым оливковым маслом с лимонным соком и посыпанный мятой. Лаура слизала с пальцев все масло, не оставив ни капельки, а ей казалось, что она может съесть еще столько же. В конце концов у нее даже голова закружилась от всего этого великолепия.

Томмазо оставил ее одну, отправившись закончить с аспарагусом. Через несколько минут, заскучав в одиночестве, Лаура решила пойти

помочь ему. Она собрала грязные тарелки и понесла их на кухню.

— Томмазо! Давай, я пока помою посуду.

Она толкнула дверь, но та не открылась.

— Извини, — прокричал изнутри Томмазо. — Опять заело. С ней это иногда бывает.

Лаура подергала дверную ручку.

— Может, мне поднажать снаружи?

— Нет, я сейчас все сделаю.

На какую-то долю секунды Лауре показалось, будто она слышит за дверью шепот, но это Томмазо тихонько напевал, пока готовил.

Наконец дверь открылась, и он вышел, держа в руках большое плоское блюдо, от которого шел божественный аромат.

— Готово. Можно садиться за стол.

Через несколько минут они уже ели аспарагус. От его великолепного вкуса захватывало дух. Кончики стебельков, пропитанные взбитым яичным желтком и вином, были такими нежными, что их можно было рассасывать, но книзу они становились тверже, и тут уже приходилось жевать.

— Томмазо, — восторженно произнесла Лаура, — я должна сказать тебе…

— Я знаю, — сказал он, улыбаясь, и Лауру захватила томная волна чувственности.

На кухне Бруно перенес грязные кастрюли в мойку и осторожно, чтобы не издать ни звука, поставил их в воду.

— Что ты делаешь в Риме? — услышал он голос Томмазо.

— Пишу работу по истории искусства для конкурса — ответила девушка. — Победитель приедет в Рим на целый год. — В ее голосе было что-то, вызвавшее у Бруно ассоциацию с десертами, меренгой и сладким сабайоном, с тем, как кусочки персика булькают, когда их опускаешь в вино. Не в силах справиться с любопытством, он прислушался к разговору.

— Но тебе ведь можно и поразвлечься?

— Шутишь? История искусства и есть развлечение. — Бруно улыбнулся, представив себе выражение лица Томмазо. — То есть, — продолжала девушка, — я хотела сказать, что ты уже к этому привык. Можешь в любой момент пойти и посмотреть на Караваджо. А мне, возможно, больше и не придется.

— Караваджо?

— Ты не знаешь Караваджо? — искренне удивилась девушка.

— Конечно знаю, — быстро нашелся Томмазо. — Все в Риме знают Караваджо. Что ты любишь больше всего?

— Ну, не знаю… Трудно выбрать что-нибудь одно…

— Еще бы.

— …но уж если не отвертеться, пожалуй, «Предсказателя судьбы» в Музее Капитолия.

Бруно кивнул и опустил руки в воду. У него эта картина тоже была любимой. Девушке Томмазо не откажешь во вкусе.

— Если бы я был художником, — произнес Томмазо благоговейным тоном, — я бы рисовал только тебя, Лаура. И тогда все мои картины были бы прекрасны.

Бруно расплылся в широкой улыбке. Может, Томмазо и не умеет готовить, но когда дело доходит до обольщения, тут ему нет равных. Бруно вытер руки, на цыпочках подошел к двери и ушел.

Наконец добрались и до рикотты, ломтиками уложенной на тарелке. Томмазо принес biscotti и vin santo к потертому старому дивану.

— Я уже очень много выпила, — пробормотала Лаура.

— Римляне любят говорить, что «anni, amori e bicchieri di vino, nun se contano ma».

— «Годы, любовников и бокалы вина не нужно считать», — перевела Лаура.

— Точно — Томмазо опустил печенье в золотистую жидкость и медленно поднес бокал к ее губам.

Лаура помедлила, но все-таки открыла рот. Он наполнился сладким виноградным вкусом. Лаура зажмурилась от удовольствия.

— Боже, как вкусно…

— Sei bellissima, — прошептал Томмазо. — Ты прекрасна, Лаура, — он обмакнул в вино два пальца. Лаура снова помедлила, но разрешила ему положить их ей в рот. Она облизала липкое медовое вино, все до последней капельки. Несколько капель упало ей на шею, и Томмазо жадно слизнул их языком, пока Лаура держала во рту его пальцы.

Он начал неторопливо раздевать ее, снимая вещи одну за другой, как будто отделял листья от артишока, и время от времени целовал. «Именно об этом я и мечтала, — думала Лаура — Кто бы мог подумать? Разве что Карлотта. Да, Карлотта была права».

Теперь он снимал красную баску, развязывая маленькие бантики. Лаура почувствовала, как ослабевают завязки, и выгнула спину, чтобы Томмазо было удобнее. Он сосредоточенно возился с одной тесемкой. Потом дернул за нее.

— Подожди, — пробормотала Лаура. — Ты ее затянешь.

— Я возьму нож, — нетерпеливо предложил Томмазо.

— Лучше я сама, — быстро возразила Лаура. Когда она развязала тесемку, Томмазо опустился перед ней на колени, молитвенно сложил ладони и что-то забормотал по-итальянски.

— Что ты делаешь? — спросила Лаура.

— Читаю молитву, — сказал он, глядя на нее голодными глазами.

Secondo/ Второе блюдо

Когда все насладились первым блюдом, поглотили его и проводили бокалом вина, а вкусовые рецепторы настроились на новые вкусы, на столе появляется второе блюдо. Если вы обедаете в ресторане — который обслуживает итальянцев, а не туристов, — выбор второго блюда делается только после того, как первое уже съедено. Это не значит, что у вас не может быть заранее готовых планов, но убедитесь, что вы не передумали и что ваши изначальные намерения и последующие наклонности совпадают…

Марчелла Азан. Основные блюда классической итальянской кухни.

На следующее утро Винсент, Систо и прочие ранние посетители заведения Дженнаро страшно радовались, когда увидели, как Томмазо бежит по улице к бару, еще мокрый после душа и в одном полотенце, обмотанном вокруг бедер.

— Due cappuccini, Gennaro, presto per favore[18], — выкрикнул он. По широкой улыбке Томмазо было ясно, что у него есть все основания для спешки, и друзья догадались, в чем причина. Они приветствовали его взрывом аплодисментов.

Остановившись лишь для того, чтобы схватить парочку cornetti и две чашки кофе, Томмазо помчался обратно, уворачиваясь от машин. Какой-то пикап просигналил ему, и хотя Томмазо прокричал ему в ответ обычное для римлянина «Катись и гуди на свою жену, идиот, здесь и без тебя не развернешься!», его мысли в тот момент были заняты совсем другим.

Она вернулась в спальню, приняв душ, завернутая в полотенце. Ее мокрая кожа сияла в лучах утреннего солнца, а откинутые назад волосы прилипли к спине.

— Как ты прекрасна, — искренне восхитился Томмазо — Sei bellissima, Laura — Он взял со стола фотоаппарат. — Улыбнись! — Она улыбнулась, и Томмазо нажал на кнопку. — А теперь обратно в постель! — Он похлопал рукой по кровати за своей спиной, где их поджидал поднос с завтраком.

Лаура прыгнула в постель и обняла Томмазо. Он подцепил пальцем пену из чашки с капучино и намазал кончик ее очаровательного носика. Она засмеялась, Томмазо взял чашку у нее из рук, поставил на пол и повернулся, чтобы поцеловать Лауру. Она на секунду задумалась, потом рванулась к нему и принялась страстно целовать Томмазо, прижимаясь к нему всем телом.

Лауре нужно было бежать на первую лекцию, но она успела-таки по дороге позвонить Карлотте. Первый вопрос подруги, как и следовало ожидать, был: «Ну?»

— Ох… Пожалуй, я зашла чуть дальше, чем собиралась, — призналась Лаура.

Второй вопрос Карлотта был:

— И как? Что он приготовил? — Она все-таки была итальянка и знала, что любовники всегда одинаковые, а кухня всегда разная.

Лаура перечислила блюда и попыталась описать вкус и аромат каждого. На другом конце провода раздавались восторженные ахи и охи.

— Белый аспарагус? С берега Бренты? Под сабайоном? Бог мой, Лаура, это же волшебное блюдо. Я ела его только один раз и помню до сих пор.

— Это было восхитительно, — признала Лаура.

— Cara, мне так завидно. Может быть, в следующий раз я тоже приду? Что он теперь собирается приготовить?

— Он не говорил. Слушай, мне пора. У меня лекция, и я на нее опаздываю.

Кампус колледжа располагался на холме Яникул, на вилле эпохи Возрождения, окруженной соснами и фонтанами. Как и подозревала Лаура, лекция, на которую она так спешила, уже началась, и она как можно незаметней прошмыгнула в аудиторию.

— Итак, — говорил Ким Феллоуз, — Высокое Возрождение. Период, длившийся всего тридцать лет, начиная с 1490 года и до разграбления Рима в 1520 году. За это время под патронажем папы римского несколько десятков художников способствовали расцвету искусства, которого никогда более не знала история. С добрым утром, Лаура. Такое впечатление, что вы неспешно добрели до нас от часовни Браманте или от фонтана Бернини. Может быть, расскажете нам, какими произведениями эпохи Высокого Возрождения вы любовались так далеко отсюда?

Вынимая из сумки книги, Лаура быстро обдумала ответ.

— Видите ли, — сказала она, — я была в Сикстинской капелле,

смотрела в Ватикане Рафаэля и скульптуры Микеланджело…

— Momento. Кто такой Микель Анджело? — перебил Ким.

— О, простите, — спохватилась Лаура, которая второпях произнесла это имя на американский манер, — я имела в виду Микеланджело. — На сей раз она произнесла правильно, как говорил и сам Ким. Но преподаватель по-прежнему не был удовлетворен.

— Здесь, в этой аудитории, — заявил он, — мы не будем говорить о Микеланджело, Тициане, Рафаэле, так же как не будем называть Шекспира Уиллом, а Бетховена Людвигом. Мы не настолько близки с этими великими личностями. И никогда не будем, даже если посвятим их творчеству много лет учебы. Мы будем звать их полными именами: Микеланджело Буонарроти, Тициан Вечеллио и Рафаэль Санти. Пожалуйста, — кивнул он Лауре, — продолжайте.

Ким Феллоуз был американцем, но прожил в Риме так долго, что, по его словам, превратился в коренного жителя: преподаватели университета называли его il dottore. К сожалению, говорил он студентам, его книгу по истории Возрождения — ту самую, к которой Лаура обращалась, когда разыскивала Санта-Чечилию, — пришлось написать по-английски, а не по-итальянски по настоянию издателя и исключительно из коммерческих соображений. Она неизбежно стала бестселлером. Ким хранил рецензии в прозрачных папочках, чтобы их не захватали руками, и пользовался ими на экзаменах. Эту книгу назвали работой, соединившей в себе незаурядную эрудицию ученого и восприимчивость настоящего художника. Все в Киме говорило о его безупречном вкусе — от эффектных ярких рубашек (Лаура любила подбирать эпитеты для описания их цветов и частенько пользовалась словами «кукурузный», «клюквенный» или «аквамариновый») до льняных индийских пиджаков и соломенной шляпы, оберегавшей миловидное лицо Кима от жгучего итальянского солнца. Некоторые однокурсники Лауры считали его тираном. Лаура же испытывала благоговейный страх перед его утонченностью и эрудицией и из кожи вон лезла, стараясь произвести на него благоприятное впечатление.

— Итак, вы видели Сикстинскую капеллу? — напомнил Ким — И как она вам?

Лаура смутилась, но не рискнула оставить при себе свое мнение.

— Мне кажется, это неудачная постройка.

Остальные студенты рассмеялись.

— Неудачная? — переспросил Ким Феллоуз, сцепив пальцы в замок и положив руки на колени.

— Да. То есть, живопись великолепна, но она так высоко, что

приходится все время задирать голову. А помещение слишком велико и строго прямоугольное… — Лаура замолчала, понимая, что сейчас ее засмеют. К ее изумлению, Ким одобрительно кивнул.

— Лаура абсолютно права. Многие специалисты, — сказал он, обводя взглядом аудиторию, чтобы убедиться, что все его слышат, — включая меня, считают Сикстинскую капеллу отражением всех худших крайностей Возрождения. Цвета слишком броски, архитектура давит, а сама концепция дисгармонична. Это символ культуры мещан-нуворишей, разрушивших лучшее, что было в Возрождении. Сам Буонарроти не приветствовал этот стиль, и именно поэтому мы будем вместо Сикстинской капеллы изучать его рисунки. Итак, кто скажет мне, что такое contraposto?

— Этот лектор — самый настоящий кретин, — буркнул один из студентов, собирая книги после семинара.

— Он знает то, о чем говорит, — возразила Лаура. Она чувствовала себя несколько виноватой, потому что впервые на семинаре Феллоуза часто отвлекалась, вспоминая поцелуи Томмазо и его тело, прижимавшееся к ее телу, когда они допивали vin santo на стареньком диване.

— О чем все время и напоминает, — кисло усмехнулся другой студент. — Кто-нибудь будет пиццу?

— Где? — спросила Юдифь.

— В покойницкой? — так они называли маленькую пиццерию на той же улице. — В час, договорились?

— Отлично. Там и увидимся. А ты, Лаура?

— Я? Да… Пожалуй.

Поведение однокурсников удивило Лауру. Она считала, что возможность приехать в Рим дается раз в жизни. Эта поездка была для нее вдвойне заманчивой, потому что мама считала ее пустой тратой учебного времени и смертельно опасной с точки зрения гигиены, ведь итальянцы никогда не моют руки после посещения уборной.

Лаура прилетела в аэропорт Фьюмичино всего за несколько дней до начала первого семестра. К ее изумлению, она разительно отличалась от остальных пассажиров количеством багажа: те приехали в Рим погостить, а Лаура собиралась здесь жить. Она привезла с собой огромную связку книг по искусству и два маленьких чемодана, больше она взять не могла. В письме из Римского англо-американского университета сообщалось: «Не берите много вещей, только самое необходимое. Даже в лучших римских отелях платяные шкафы крайне малы, а в числе обитателей таковых вы

никоим образом не окажетесь».

Еще до получения багажа с Лаурой приключился инцидент при прохождении паспортного контроля. Как и во всем мире, паспортный контроль во Фьюмичино состоит из двух зон: одна для местных жителей, другая — для всех остальных. Начерченные на полу зигзаги, сходившиеся в желтую линию непосредственно перед каждой кабинкой, показывали, как должна располагаться очередь из тех, кто жаждет предъявить свои документы. Вернее, так должно было быть. На самом же деле работала только одна кабинка. В нее были втиснуты трое молодых людей в форме и военных головных уборах, лихо заломленных набекрень. Перед ними бурлило море путешественников самых разных национальностей, все трясли своими паспортами, отчаянно жестикулировали и злобно орали на трех таможенников, которые не обращали на весь этот гвалт ровным счетом никакого внимания.

Лаура стояла с самого края толпы и видела оттуда, в чем причина задержки. Девушка в узких брючках и очень коротком топе, открывавшем татуировку на плече, в наушниках, подключенных к дорогому плееру, облокотилась на стойку и задумчиво жевала жвачку, а трое таможенников заигрывали с ней, делая вид, будто изучают ее паспорт. Один из них даже записал для нее свой телефон, в результате чего возмущенный гул очереди усилился вдвое. Наконец девушку пропустили, но мужчине, который стоял за ней, пришлось приложить немало усилий, чтобы привлечь внимание чиновников к своей персоне.

Когда наконец подошла очередь Лауры, она положила паспорт на стойку и впервые произнесла «Buongiorno».

Таможенник посмотрел на фотографию, потом снова на Лауру.

— Добрый день, — сказал он на безукоризненном английском. — Где вы собираетесь остановиться в Риме?

— В «Пансионе Магдалины». Это в Трастевере.

— Bene. Я загляну к вам в субботу вечером. Это будет наше свидание.

У Лауры отвисла челюсть. Потом она засмеялась.

— Почему нет? — немного обиженно спросил таможенник. — Это будет здорово. Мы отлично проведем время.

— Scusi, — включился в беседу его сослуживец, взяв паспорт Лауры. На нем была более экстравагантная форма. Возможно, он был здесь главным. Он некоторое время изучал паспорт, листая страницы.

— Что-нибудь не так? — спросила Лаура.

— Si. Не так, — серьезно ответил тот, — Вы гораздо красивее, чем ваша фотография. Я бы очень хотел пригласить вас на обед.

Третий таможенник что-то быстро сказал по-итальянски. Первый перевел:

— Алессандро тоже хочет пригласить вас на свидание. Но я первый.

Низенькая монахиня пробилась сквозь толпу к стойке и принялась что-то возмущенно говорить таможенникам.

— Что ж, удачи вам, Лаура Паттерсон, — невозмутимо пожелал первый и вручил Лауре ее паспорт — Prego.

Все трое улыбнулись и помахали ей вслед. Монахиню они пропустили, даже не взглянув на нее.

Когда Лаура нашла автобус, который должен был отвезти ее в пансион, там уже сидела девушка с татуировкой в окружении внушительного багажа. Очень скоро выяснилось, что это ее будущая соседка по комнате, Юдифь. Еще выяснилось, что Микеланджело и Рафаэль интересуют ее гораздо меньше, чем Версаче, Прада и Валентино. Она специализировалась на психологии моды, но чуть не вылетела после первого семестра, и родители решили отправить ее за границу, чтобы там Юдифь смогла сконцентрироваться на работе.

— На самом деле они хотели, чтобы я рассталась с моим парнем, — доверительно сообщила та, пока автобус мчался по римским пригородам, — Они думают, что я успокоюсь, если не буду с ним видеться. Он вампир.

— Кто?

— Сама знаешь. Мы пьем кровь друг у друга, — Юдифь показала висящую на цепочке у нее на шее маленькую бутылочку, — Это кровь Джеффа, а он носит мою. Прощальный подарок, понятно?

— Ну да… — Мечты Лауры о том, что поздно вечером можно будет поговорить о технике живописи пятнадцатого века, быстро развеивались.

Устроившись в пансионе (письмо содержало чистую правду — по американским меркам квартира оказалась меньше некуда), девушки отправились исследовать Рим, прихватив с собой бутылки воды и два совершенно одинаковых путеводителя. Было жарко, и обе надели шорты. Реакция прохожих оказалась весьма неожиданной. Машины гудели, как охотники, увидевшие добычу. Продавцы, стоявшие у входов в свои магазинчики, шипели, как гуси. Молодые люди на мотороллерах, даже те, у которых за спинами сидели их подружки, очень красивые загорелые брюнетки, притормаживали, одобрительно кричали «Ueh, biondine!» и делали поспешные предложения.

— У тебя нет ощущения, что мы вышли в одном нижнем белье? — не выдержала Лаура.

Они спустились в метро, и в вагоне к ним пристали трое нищих —

цыганка и две ее чернявые дочери окружили девушек и стали вымогать деньги. Юдифь вложила купюру в руку младшей девочки. Деньги тут же исчезли, и девочки стали приставать с удвоенной силой.

— Нет, — жестко сказала Юдифь — Finito. Больше не дам. Chiuso.

Нищенки не обратили на ее слова никакого внимания и настойчиво толкали ее протянутыми руками. На следующей остановке в вагон вошел полицейский. Девушки вздохнули с облегчением, но тут же застыли с раскрытыми ртами: цыганка сунула руку в карман, вытащила пригоршню монет и протянула полицейскому. Под конец, когда они добрались до цели своего путешествия — Музея Ватикана, какая-то монахиня не пустила их и отправила одеваться, посоветовав прикрыть голые ноги.

На следующий день состоялось знакомство и распределение. Первым к собравшимся студентам обратилась Кейси Новак, президент организации с солидным названием «студенческое правительство». Она ослепительно улыбалась, делясь с вновь прибывшими собственным опытом полугодового пребывания в университете. Кормят здесь вкусно, хотя многовато масла. Но будьте осторожны — в меню многих ресторанов встречаются, мягко говоря, непривычные продукты, например дикие певчие птицы или телятина. Не забудьте попросить официанта приносить к каждому блюду чистые ножи. С половины третьего до пяти все заведения закрываются на сиесту, а по понедельникам и четвергам большинство магазинов и вовсе не работают. Это, конечно, ужасно, но вы быстро привыкнете. Девушкам советую носить обручальные кольца, чтобы меньше приставали на улицах. Для тех, кто будет сильно скучать по дому, есть опытный психоаналитик, но у нас столько развлечений, что у вас вряд ли найдется время для ностальгии.

— Что еще? — задумалась Кейси. — Ах да. Си-эн-эн ловится по шестнадцатому каналу, Эм-ти-ви — по двадцать третьему. Радиостанция «Сентро Суоно» крутит хорошую американскую музыку. Итальянская музыка чудовищна, но гораздо лучше итальянского телевидения. У них все американские шоу дублируются одними и теми же двумя голосами: у парня отвратительно наглый тембр, а девушка говорит, как озабоченная кошка, поэтому смотреть «Друзей» — сущее наказание. Кстати, они идут вечером по четвергам.

Когда Кейси под жидкие аплодисменты села на свое место, Лаура почувствовала себя пришельцем на Луне — она вместе с остальными сидит в своем безопасном космическом корабле, а вокруг смертельно опасная атмосфера.

Следующим поднялся элегантный il dottore.

— Bienvenuti a Roma, la citta eterna[19], — начал он. Несколько минут он говорил на безупречном итальянском, потом перешел на английский. — Добро пожаловать в колыбель западной цивилизации. Обещаю, что вы проживете здесь самый незабываемый год своей жизни.

Судя по всему, так оно и есть. Лаура внимательно слушала Кима Феллоуза, который рассказывал о картинных галереях, которые потеряли часть своих ценностей в результате реставрации и которые закрыты по понедельникам. Он назвал те галереи, где на осмотр дается всего полчаса, и пояснил, какие достопримечательности выглядят ужасно, а какие — великолепны. К первым относятся те, где полным-полно туристов, к последним — в основном маленькие церкви. Он даже указал, какой путеводитель купить: «Ни в коем случае не покупайте «Фодор» или «Лонли плэнет», если не хотите, чтобы вас приняли за туристов.

Лучше всего Бедекер. Еще хороши некоторые итальянские, хотя они и написаны с точки зрения островного менталитета».

«Интересно, — подумала Лаура, — к концу года я тоже буду читать итальянские путеводители и находить в них признаки островного менталитета?» Она решила, как только вернется к себе в комнату, выбросить путеводитель «Лонли плэнет».

— Впрочем, — продолжал Феллоуз, — если я что и могу сказать о годе, который вам предстоит провести в Италии, так это следующее: вы здесь не только для того, чтобы изучать Возрождение, но и для того, чтобы сжиться с ним. Рим — единственный город в мире, где в шедеврах Возрождения живут сами шедевры Возрождения, где фонтаны, мосты через реки, церкви, даже стены домов построены в соответствии с вкусами Буонарроти и Бернини. Когда вы будете ходить по улицам, обедать в ресторанах, болтать с таксистом о его любимой футбольной команде или покупать фрукты на рынке, вы сами станете частью культуры Возрождения. Откройте свою душу Риму, а Рим откроет вам свою.

— Чуть не забыла, — снова встала Кейси, когда Ким Феллоуз вернулся на свое место. — Главное место наших тусовок — ирландский бар «Логово друида». Особенно субботними вечерами. А бейсбольная команда играет каждое воскресенье.

Судя по улыбкам, которыми сопровождалось это выступление, большинство однокурсников Лауры считали, что ирландский бар и бейсбол куда привлекательнее фонтанов Бернини.

К счастью, у нее сложились прекрасные отношения с соседкой по комнате. Даже лучше, чем она ожидала. На стенах легко уживались привезенные Лаурой репродукции Караваджо и плакаты рэперов-

металлистов, которые повесила Юдифь. Так же мирно соседствовали и их хозяйки, хотя фен Юдифи выбивал пробки всякий раз, когда она его включала. Кстати сказать, бутылочка с кровью оказалась бессильна перед разлукой. Примерно раз в неделю Лаура, заходя в ванную, натыкалась на очередного полуголого студента их курса. Наверно, думала она, родители Юдифи знали, что делают, когда отправляли дочку в Рим.

Мало-помалу дни и ночи Лауры превратились в рутину: по утрам семинары и лекции, днем художественные галереи или уроки итальянского, а по вечерам Си-эн-эн или пицца. По пятницам ее видели в «Руке скрипача» или «Логове друида», где она выпивала в обществе других студентов и смотрела американские или английские спортивные программы. Иногда они наведывались в какой-нибудь маленький ресторанчик в Трастевере, а еще того реже у Лауры случались свидания с итальянцами, после которых она звонила с жалобами Карлотте в Милан. Если охватывала ностальгия, что иногда все-таки случалось, Лаура или Юдифь ездили в «Кастрони», где покупали что-нибудь родное — пачку маргарина, хлеб-нарезку или банку шоколадной пасты. Но как-то раз совершенно случайно Лаура забрела в маленький бар неподалеку от виа Глориозо, и там Рим — шумный, страстный, разноцветный и беспорядочный — вдруг решил протянуть ей руку и закружить ее в своем танце.

В ресторане Бруно, совершенно не понимавший, почему все у него идет вкривь и вкось, ругался на помощника за то, что яйца недостаточно свежие. Никогда раньше у него не возникало сложностей с zuppa inglese[20], а меренга сегодня никак не хотела затвердевать.

Бедолага помощник умчался на поиски других яиц. Бруно чувствовал себя не в своей тарелке. Он знал, что дело не в яйцах, а в нем самом. Для приготовления сладких блюд необходимо настроение столь же веселое и легкое, как эти блюда. А Бруно сегодня был расстроен. Он все время думал о той девушке на рынке, с которой даже не поговорил. Ему ужасно хотелось приготовить для нее такой же ужин, который вчера вечером он приготовил для девушки Томмазо. Он представлял себе, какое у нее будет выражение лица, когда она положит в рот первый кусочек баранины, — смесь наслаждения и восторга. А потом на ее лице будет проявляться все больше удовлетворения — еще кусочек и еще один… Бруно тяжело вздохнул и постарался выкинуть из головы все эти мысли.

Здесь готовили настоящую римскую пиццу: тоненькие и хрустящие

слои теста, намазанные соусом из свежих помидоров, моцареллы и базилика. По традиции пицца должна печься ровно столько времени, на сколько повар может затаить дыхание. Те пиццы, которые принесли Лауре и ее компании, наверняка готовились столько, сколько надо: они были поджаренные снизу и мягкие и сочные сверху.

К своему огромному удивлению, Лаура вдруг почувствовала, что голодна как волк. Вчерашняя трапеза отнюдь не насытила ее, а только пробудила аппетит, и она жадно набросилась на еду.

— Это не пицца, это блин какой-то, — пробурчал студент по имени Рик, ткнув пальцем в тарелку. — Неужели для этих людей слова «сытный» и «сдобный» ничего не значат?

Все ребята заказали салат. Лаура хотела было объяснить им, что в Италии салат едят в конце, но потом передумала.

— Есть у кого-нибудь кетчуп? — спросил другой студент. Рик достал из кармана бутылку томатного соуса «Хайнц», и ее торжественно передали по кругу.

У кого-то зазвонил телефон. Лаура не сразу поняла, что это ее мобильник: он почему-то стал играть «Солнце твоей любви». Потом она догадалась, что это Томмазо поменял звонок, пока она была в душе.

— Pronto? — настороженно ответила Лаура.

Звонил Томмазо.

— Лаура! Тебе нравится твой новый звонок?

— Да, спасибо.

— Не знаю, зачем я позвонил тебе. Все время думаю про сегодняшнюю ночь, — мечтательно произнес он.

— Я тоже, — ответила Лаура, понизив голос.

— Мне кажется, со мной никогда не случалось ничего подобного.

— И со мной, — она вспомнила вкус сабайона. — Это было волшебно, — и покраснела.

— Когда я смогу тебя увидеть?

— Я вроде бы свободна в субботу.

— Увы, суббота у нас самый напряженный день — вздохнул он. — Но я могу освободить воскресенье.

— Хорошо. Может, сходим в кино?

— Нет, я бы хотел снова приготовить для тебя ужин — сказал Томмазо. — Нечто действительно особенное.

От звука его голоса Лаура снова покраснела.

— Хорошо. Я буду ждать. Чао, Томмазо.

— Пока чао, Лаура.

— Морепродукты, — сказал Томмазо и присвистнул.

— Что? — переспросил Бруно. Он был занят приготовлением меренги с начинкой из каштановой пасты с крупными кусками свежих фисташек.

— В следующий раз мы накормим Лауру frutti di mare — Томмазо, у которого как раз было много работы, свалил в мойку очередную порцию грязной посуды и направился туда, где множество тарелок дожидались, когда их отнесут в зал ресторана. — Во-первых, это ее возбудит, а во-вторых, после того как она обсосет несколько устриц, вряд ли она будет возражать против того, чтобы на десерт поиграть на моем belino, — радостно возвестил он и вышел в ресторан, неся над головой поднос.

Бруно застыл с открытым ртом. Он хотел было возразить, что искусство кулинарного обольщения обладает куда большими возможностями, но его друг уже ушел.

От центра Рима до моря всего каких-нибудь двенадцать миль, но городская суета всегда отвлекала римлян от удовольствий, им дарованных. Выловленные в Тибре угри — традиционный римский деликатес. Угрей готовят с мягким репчатым луком, чесноком, чили, помидорами и белым вином. Еще более распространенное блюдо — baccala, сушеная и подсоленная треска, которую жарят тоненькими ломтиками, потом варят в томатном соусе с анчоусами, орехами и изюмом. Чтобы найти лучшую свежую рыбу, нужно пройти по берегу — либо на север, к Чивитавеккья, либо на юг, к Гаэта.

— Не понимаю, — сказал Томмазо на следующий день, когда Бруно все это ему объяснил. — Я что, должен тащиться до самой Чивитавеккья только ради того, чтобы принести домой рыбу?

— Я подумал, что можно доставить не морепродукты к Лауре, а Лауру к морепродуктам, — предложил Бруно.

Томмазо удивленно вскинул брови.

— Не понимаю. Что это нам даст?

— Можно взять у Дженнаро его фургон и отвезти Лауру к морю. Скажем, покататься на серфинге. А потом поставить гриль прямо на берегу.

Томмазо хитро прищурился.

— Но ведь тогда готовить придется мне.

— Да, но всего лишь рыбу на гриле.

— Моя рыба на гриле, — грустно признался Томмазо, — будет хуже, чем твоя рыба на гриле. Тебе придется поехать с нами, — тут лицо его осветилось радостью, — Знаю. Я сделаю вид, будто учу тебя готовить, и

получится, что ты готовишь рыбу под моим руководством. — Он восторженно закивал. Ему понравилась мысль взять с собой Бруно в качестве повара. — Ну а потом… допустим, ты пойдешь прогуляться…

— Я не уверен… — начал было Бруно.

— Отлично — сказал Томмазо. — Проведем романтический день на берегу моря втроем. То есть вдвоем… Нет, втроем. Короче, ты понял, о чем я.

Бруно открыл было рот, чтобы возразить. Его не прельщала перспектива целый день изображать из себя идиота, вместо того чтобы посидеть дома и попробовать новые рецепты.

— Ну соглашайся же, — приставал Томмазо. — У тебя есть планы на выходные? Ведь нет же никаких. К тому же у Лауры есть соседка по комнате, тоже американка. Судя по всему, горячая штучка. Я сделаю так, что она тоже поедет. Получится две пары. Только не забывай делать вид, что готовить умею только я. Ну, как тебе такая сделка?

В конце концов Бруно согласился поехать к морю вместе с Томмазо и даже не возражал против второй девушки. Тому было две причины.

Много лет назад, впервые приехав в Рим, он смог найти только работу официанта в ресторане, потому что она не требовала никакой квалификации. Это был сущий кошмар. Бруно отвлекался на еду, которую должен был подавать клиентам, забывал, что за каким столиком заказали, и перепутывал счета. Только благодаря расторопности другого молодого официанта, который видел, что происходит, и прикрывал Бруно, тому удалось не потерять работу в первый же день. Этим официантом был Томмазо. Он взял Бруно под свое крыло, обучал его и накрывал на стол за него, когда Бруно в очередной раз погружался в свои кулинарные фантазии. Томмазо научил его забирать себе чаевые, не деля их с метрдотелем; в конце смены прятать недопитые бутылки со спиртными напитками; выносить из кухни кое-какую еду, чтобы не оставаться голодным в свой выходной день. За это Бруно готовил на двоих. В первый раз попробовав результат его трудов, Томмазо сразу же понял — его друг гений. Именно Томмазо заставил Бруно поступить на кулинарные курсы, чтобы получить необходимый документ. Томмазо делился с ним чаевыми, когда Бруно ходил на занятия. Томмазо пустил его к себе жить и не брал с него денег. К тому времени когда Бруно закончил учебу и получил лучший диплом на курсе, Томмазо по-прежнему работал официантом, с удовольствием заигрывая с симпатичными иностранками. Но Томмазо был столь же предан друзьям, сколь переменчив в отношениях с женщинами. Благодаря своим знакомствам он разузнал, где есть место повара, и устроил туда

Бруно. Таким образом, Бруно был многим обязан своему другу и ни в чем не мог ему отказать.

Вторая причина была еще проще. Бруно редко выпадала возможность приготовить действительно отменную рыбу.

На другом конце Рима Умберто Эрфолини, тот самый человек, которого вместе с его гостями выдворили из «Темпли», явился с визитом в роскошный загородный дом. Он вошел в холл и остановился, дожидаясь, когда двое высоких, борцовского вида мужчин пригласят его пройти в кабинет.

Мужчина в кресле отложил сигару и встал. Умберто заметно возвышался над ним, хотя ростом был всего сто семьдесят два сантиметра.

— Умберто, дружище, — сказал мужчина и расцеловал гостя в обе щеки — Как поживаешь? Как наша красавица, моя крестная дочь?

— Федерика здорова, Тео. Но немного расстроена.

— Расстроена? — переспросил Теодоро, и лицо его сделалось озабоченным, — Почему?

— Я повел дочку в ресторан, чтобы отпраздновать ее день рождения. Очень милый иностранный ресторан. Понимаешь, — он пожал плечами, — я подумал, тебе это будет интересно. Он называется «Темпли», это в Монтеспаккато.

— И что? — насторожился Теодоро.

— Это действительно было интересно. Но унизительно.

Когда Умберто рассказал, как все было, Теодоро стал мрачнее тучи.

— Что ж, Умберто, на это нужно обратить внимание. Спасибо, что сообщил. Пока никому ни слова. Si pigliano piu mosche in una gocciola di miele che in un barile d'aceto[21].

Перед отъездом к морю договорились встретиться у Дженнаро. Во-первых, нужно было подзаправиться кофе и парочкой круассанов, а во-вторых, Дженнаро вынул из своего фургона бензонасос, чтобы с его помощью увеличить мощность «Гаджи». Пришлось ждать, когда он поставит насос обратно.

Шел футбольный сезон, и казалось, что весь Рим оделся либо в желто-фиолетовые цвета «Ромы», либо в сине-белые «Лацио». Болельщики, они же tifosi[22], украсили цветами любимых команд все машины и балконы. В баре Дженнаро царило веселье: Систо проспорил Винсенту и в качестве штрафа был вынужден целый день носить цвета ненавистной ему «Ромы».

— Зато он не догадывается о том, что под рубашкой у меня сине-белая футболка, — сообщил Систо по секрету, наклонившись к Бруно — как только выйдет срок, я сниму эти гнусные тряпки и сожгу их.

Бруно его не слушал. Он увидел, как по улице идут две девушки с рюкзаками, свернутыми в рулон полотенцами и бутылками воды. Обе были одеты так, как одеваются для поездки на море. Одна была явно в стиле Томмазо — симпатичная, пышнотелая и загорелая, со светлыми волосами и татуировкой. А другая… Бруно не поверил своим глазам: это та самая девушка, которую он столько раз видел в Трастевере. Все тело Бруно напряглось, как натянутая струна.

— А! — сказал Томмазо. — Великолепно. Вот и девочки.

Девушки заметили фургон и вошли в бар. У Бруно возникло непреодолимое желание расцеловать своего друга. Мир тут же стал прекрасен. Он проведет с ней у моря целый день! Это ведь лучше, чем разговаривать на рынке или угощать ее выпивкой где-нибудь на Сан-Пьетро.

Восторг Бруно почти сразу же сменился ужасом. Что, если он ей не понравится или, того хуже, от волнения потеряет дар речи и не произведет на нее впечатления? Но потом он успокоился. Он ведь будет готовить, а значит, не будет волноваться. Он всегда спокоен, когда готовит.

Девушки вошли в бар и поздоровались. Винсент и Систо остолбенели, увидев подружку Томмазо. Бруно с бьющимся сердцем ждал, когда его познакомят с соседкой.

Систо молниеносно стянул с себя рубашку «Ромы», явив миру сине-белый низ.

— Должны же быть какие-то пределы, — шепнул он на ухо Бруно — Слушай, тебе чертовски повезло.

— Знаю, — кивнул Бруно. Он все не мог поверить своим глазам.

— Девчонка Томмазо, конечно, хороша, но с твоей не сравнить.

— Познакомься, Бруно, это Лаура, — сказал Томмазо, — Лаура — Бруно. Юдифь — Бруно.

— Привет, Лаура, — ответил Бруно, поднимая глаза. Потом повернулся ко второй девушке, протянул руку и глупо улыбнулся. Интересно, она помнит, как они встретились на рынке? — Привет, Юдифь, — тихо сказал он.

Девушка рассмеялась.

— Нет, я — Лаура. Это она — Юдифь. — И указала на девушку с татуировкой.

— Привет, Бруно, — ответила та, другая. — Приятно познакомиться.

А Бруно все смотрел на первую.

— Это не можешь быть ты…

— Не могу быть я?

— То есть… — он попытался выкрутиться из неловкой ситуации — Ну да. Итак, ты — Лаура. А она — Юдифь.

— Ты уловил самую суть, — кивнула Юдифь.

— Отличное начало, Ромео, — шепнул ему Систо. Он сделал шаг вперед и пожал руку Юдифи — Привет. Меня зовут Систо.

— И ты едешь с Томмазо, — все бормотал Бруно — Ну да, конечно. Ты ведь Лаура. Прости, я немного растерялся. Понимаешь, я тебя уже видел. На рынке. Ты не помнишь?

— Боюсь, что нет, — смутилась Лаура.

Бруно замолчал. Его лицо было пунцовым. Она его не помнит… И каждое его слово выдает в нем конченого идиота.

— Что с тобой стряслось? — шепнул ему Томмазо, когда они грузили в фургон взятые напрокат доски для серфинга и костюмы для подводного плавания.

Бруно пожал плечами. Первое смущение прошло, и теперь он понял, что помогал Томмазо соблазнить именно Лауру. Всю дорогу к морю он сидел, уставившись в пол.

— Извини, — пробормотала Лаура на ухо Юдифи, — этот твой Бруно, кажется, не слишком большой весельчак.

— Не страшно. Может, еще разойдется.

Фургон мотало из стороны в сторону, Томмазо пытался проскользнуть между мотоциклами. Девушки взвизгивали. Бруно, погруженный в свои мысли, не обращал на это никакого внимания.

Юдифь рассказывала историю про их обручальные кольца.

— Одна девчонка с нашего курса посоветовала носить обручальные кольца, чтобы к нам не приставали на улицах. Мы с Лаурой нашли маленький ювелирный магазинчик прямо у реки и попытались объяснить, что нам нужно. Но наш итальянский оказался слабоват, и оказалось, что мы спрашиваем про circonvallazione…

— Что значит кольцевая дорога, а не обручальные кольца, — продолжила Лаура. — Но тогда мы этого не знали. У меня был словарь, я нашла Buci di orecchini, серьги, и Юдифь попробовала спросить про buci…

— Два buci, — вспомнила Юдифь — Я еще все время растопыривала пальцы и делала вид, словно надеваю кольцо…

— А продавец неправильно истолковал этот жест…

— Но это мы поняли, только когда выяснилось, что buci — это дыра

или пирсинг…

— Мы так обрадовались, когда нам показалось, будто он нас понял, что пошли за ним в подвал. И только когда он велел нам раздеться, мы догадались, что он решил, будто мы хотим сделать пирсинг…

— …на интимных частях наших тел, — закончила Юдифь.

Томмазо зашелся хохотом, и даже Бруно изобразил подобие улыбки.

— Лаура пошла на попятный, а мне пришлось отдуваться, — добавила Юдифь. У Томмазо от удивления глаза вылезли из орбит.

Бруно и Юдифь играли в настольную игру на откидном столике в фургоне, Лаура читала книгу по искусству. Бруно вдруг подумал, что ему слишком хорошо, чтобы ревновать. А когда Лаура вдруг взяла его под руку, он подумал: «Ну и что с того, что я не могу с ней спать? Зато я могу быть рядом с ней. И могу приготовить для нее еду, которую она никогда не забудет».

Они припарковались на длинной прибрежной полосе возле бухты Санта-Маринелла, выгрузили доски для серфинга и побежали в воду. Через час или около того, когда все еще купались, Бруно вышел из воды и начал готовить обед. Прежде всего он выкопал яму для костра и наполнил ее древесным углем и душистыми виноградными лозами, которые привез с собой. Потом отправился на поиски ингредиентов для будущего меню.

В бухте Бруно приметил длинное низкое здание весьма неприглядного вида. О его предназначении можно было догадаться по множеству рыбацких лодок, привязанных неподалеку. На дне у них валялись блестящие осколки льда, расколотые панцири крабов, свернутые сети и прочие рыбацкие снасти. По другую сторону здания пролегала дорога, вся усыпанная сверкающей рыбной чешуей — здесь ежедневный улов грузили в машины. В тени сидел древнего вида рыбак и неторопливо возился с грудой totani — красных кальмаров, — он лупил по ним деревянной дубинкой, чтобы стали мягче.

Бруно вошел в здание, и от волнения у него забилось сердце. Так вот каков рыбный рынок, подумал он.

Когда глаза после яркого солнца привыкли к темноте, он огляделся по сторонам. По обе стороны от него лежали горы свежей рыбы, от острого рыбного запаха защекотало в носу. Слева висел целый тунец со вспоротым, чтобы показать свежесть мяса, боком. Справа виднелись груды огромных pescespada, меч-рыб. Они лежали в ящиках, носы-мечи торчали наружу, задевая за ноги неосторожных посетителей. А прямо перед Бруно, на огромной мраморной плите, обложенные кусками колотого льда и ломтиками ярко-желтых лимонов, красовались моллюски и мелкая

рыбешка. Здесь в избытке наличествовали riccio di mare, морские ежи, и устрицы, но нашлись и более редкие деликатесы: polpi — осьминоги, arogosti — лангусты, datteri di mare — морские финики, granchi — крабы с мягкими панцирями, еще живые и посаженные в ведерко, чтобы не сбежали. Бруно опознал и tartufo di mare, так называемый морской трюфель. А в самом конце его ждал еще больший сюрприз — гора блестящих cicale.

Cicale — помесь мелкого омара и большой креветки, с челюстями как у богомола. Их принято есть прямо на берегу, свежайших, только что из лодки. Сначала их расщепляют вдоль спины. Потом в течение часа держат в маринаде или оливковом масле с панировочными сухарями, солью и большим количеством черного перца, а потом жарят на раскаленных углях. Но важен не только рецепт, но и то, как их надо есть. Достав моллюска из углей голыми руками, нужно открыть раковину в форме бабочки и высосать мясо «col bacio» — поцелуем. У вас на подбородке образуется борода из дымящегося оливкового масла, пальцы станут грязными, а на языке, которым вы слизывали с панциря перец и панировочные сухари, останется аромат самой раковины.

Бруно вежливо поинтересовался, не может ли он купить кое-что из товара. Старик жестом пригласил его войти. Именно этого Бруно и ждал. Он поднес cicalea к носу и обнюхал. Моллюски пахли озоном, водорослями, соленой водой и морской прохладой, которой пахнут все свежие морепродукты и которую ни с чем не спутаешь. Бруно кивнул. Товар отменный.

Он купил морского окуня, столько cicale, сколько смог, немного устриц, несколько tartufi, еще кое-каких моллюсков, две пригоршни крабов-пауков и одного из тех кальмаров, которых старик бил дубинкой. Бруно понаблюдал за тем, как старый рыбак разрезал кальмара ножом и отделил щупальца. Еще одно движение ножа — и кальмар лишился головы. Потом рыбак пальцами оторвал бедняге голову и промыл все части под струей холодной воды, заодно вынув хребет.

— Prego, — сказал старик, протягивая Бруно разделанного кальмара — Buona forchetta[23].

Вся процедура заняла у него всего несколько секунд.

Бруно снова вышел на солнце, которое, спускаясь к горизонту, стало красным, и побрел по берегу туда, где стоял фургон Дженнаро. Прежде чем отправиться за рыбой, он развел огонь. Из ямки в земле шел прозрачный дымок. Все остальные еще резвились в море. Бруно постоял немного, наблюдая за Лаурой, ее стройная фигурка балансировала на прыгающей по

волнам доске. Он увидел, как она обняла Томмазо и притянула его к себе для поцелуя. Бруно содрогнулся и отвернулся, решив заняться лучше едой.

«Это для Лауры, — думал он. — Мой подарок ей, даже если она об этом никогда не узнает».

Бруно расстелил на песке кусок брезента, нашел большой камень, который заменит разделочную доску, и взялся за дело. Он привез с собой чеснок, кабачки, фенхель и картошку и теперь занялся чисткой и резкой. Очень скоро печальные мысли оставили его, он впал в то состояние полутранса, в которое его всегда вводила готовка, и поднял голову только тогда, когда заметил склонившихся над ним друзей.

— А, Томмазо, это ты. Я почти все сделал, ты можешь начинать готовить, — с уважением в голосе сообщил он.

Лаура присела на корточки рядом с Бруно и стала рассматривать его трофеи.

— Все такое красивое, — сказала она, взяв в руки раковину, переливавшуюся всеми оттенками красного, как небо на закате.

Бруно смотрел на волосы Лауры, мокрые, спутанные и пропитанные солью. Под глазами тоже остались полоски высохшей соли, а шея, торчавшая из выреза костюма, от холодной воды покрылась мелкими пупырышками, как у морского ежа. Бруно закрыл глаза и сделал глубокий вдох. Еще мгновение — и он бы попробовал, каковы на вкус ее кожа и волосы после соленой морской воды…

— Ты плохо промыл кальмара, Бруно, — сказал Томмазо, вертя в руках бесформенное тельце. — Сходи к воде и промой еще разок.

С кальмаром, естественно, все было в порядке.

— Хорошо, — ответил Бруно и встал.

— Что ты нам приготовишь, Томмазо? — спросила Юдифь.

— Морского окуня, фаршированного моллюсками, и маринованное ассорти даров моря на гриле, — гордо ответил Томмазо. — Это очень просто, но могу поспорить, что ничего подобного вы никогда не ели. Передай мне тот нож, пожалуйста.

Накануне Бруно битый час учил Томмазо вскрывать раковины. Когда Бруно вернулся с вымытым кальмаром, Томмазо вовсю фонтанировал, рассказывая, как он готовит это блюдо с самого раннего детства. Он раздавал директивы, швырял раковины в разные стороны и красовался, пока Бруно тихо делал настоящую работу.

— Эй, Бруно, в ту рыбину нужно добавить специй. Поруби немного чеснока, ладно?

— Конечно.

Чеснок был приготовлен для картошки, а не для рыбы, которой достаточно собственного аромата. Бруно разыграл спектакль с резкой чеснока, потом незаметно отложил его в сторонку. У него опустились руки, когда он увидел, как Томмазо неуклюже напихивает моллюсков в рыбу. Но хуже всего было то, что Лаура наблюдала за Томмазо, явно завороженная его действиями. Бруно ощутил укол ревности.

— А теперь просто кладем рыбу в миску… — говорил Томмазо. Бруно быстро подсунул ему бутылку вина, холодного белого «орвьето».

— Спасибо, дружище, — поблагодарил Томмазо, делая большой глоток.

— Рыба, — шепнул Бруно. — Это для рыбы.

— Рыбе тоже нужно выпить, — ловко ввернул Томмазо, прикладывая горлышко бутылки к рыбьему рту.

Бруно пришлось еще несколько раз незаметно вмешаться: то огонь разгорелся слишком сильно, то остался кусочек рыбы, не смазанный маслом, но в целом Томмазо на удивление хорошо сыграл роль шеф-повара.

Когда пришло время обеда, Бруно внимательно следил за тем, как Лаура раскрывает раковины, с нескрываемым удовольствием подносит их ко рту и маслянистый сок стекает по ее подбородку, делая ее кожу блестящей в лучах заходящего солнца. Ему нравилось, как она ест: не скромничая и не смущаясь, слизывает масло с пальцев, радуется каждому новому вкусу или незнакомому запаху. В «Темпли» он видел множество элегантных женщин, которые пробовали еду так, словно от нее исходит опасность, размазывали ее по тарелке, резали на мельчайшие кусочки, а под конец оставляли половину нетронутой. Лаура ела с искренним удовольствием, и это ее удовольствие эхом отдавалось в душе Бруно.

— Ты ешь как итальянка, — признался он ей.

— Это хорошо? — спросила она с полным ртом.

— Si. Только так и надо есть.

— На самом деле я ем как свинья. И всегда так ела. Мама приходила в полное отчаяние.

— А какие здесь травы, Томмазо? — поинтересовалась Юдифь.

— Э-э… — промычал Томмазо, в панике глядя на Бруно.

— Чувствую фенхель и ореган, — сказала Лаура, отрываясь от еды. — И что-то еще. Имбирь?

Бруно незаметно кивнул Томмазо.

— Отлично — похвалил тот — Фенхель, ореган и имбирь. Ты совершенно права, Лаура.

Сердце Бруно наполнилось гордостью. Имбиря в окуне была самая

малость. Не каждый профессиональный повар смог бы его почувствовать. У Лауры не было специальной подготовки, но ее вкусовым рецепторам позавидовал бы даже дегустатор.

Когда последний cicalea был высосан и уничтожен, а пустые раковины посвистывали в огне, Томмазо пустил по кругу сигарету с марихуаной. Солнце уже садилось за море, и земля стала прохладной, поэтому они принесли к огню доски для серфинга и уселись на них. Вскоре единственным источником света стали мерцающие угли. Некоторое время все молчали. Даже музыка, которую Томмазо включил в кабине фургона, наконец-то (и к счастью) смолкла.

Лаура прижалась к Томмазо.

— Я сейчас лопну, — задумчиво произнесла она.

— Sono pieno come un uovo, — пробормотал Бруно.

Она улыбнулась ему. Он тоже улыбнулся в ответ, но быстро отвел глаза.

— Что это значит? — спросила Лаура.

— Это значит «я полна, как яйцо».

— Итальянский — очень красивый язык.

— Американский тоже хорошо звучит — Он хотел добавить «когда на нем говоришь ты», но язык не поворачивался. Это мог бы сказать Томмазо, и не потому, что Лаура его девушка. Просто он умел говорить комплименты так, что они казались если не искренними, то хотя бы очаровательными или смешными. А у Бруно это прозвучит глупо и неуклюже.

— Sono pieno come un uovo, — повторила Лаура.

— Слушай, Лаура, — оживился Томмазо, — расскажи Бруно, как твой первый итальянский поклонник научил тебя отвечать на комплименты.

— Ах, это… — задумалась девушка — Cacati in mano e prenditi a schiaffi.

Томмазо громко захохотал.

— «Возьми свое дерьмо и размажь по физиономии», — перевел он — А что еще?

— Ну… Lei e' un cafone stronzo, vada via in culo.

— Великолепно. «Ты кусок дерьма, вот и отправляйся в задницу». Так мы быстро сделаем из тебя настоящую римлянку. Что-нибудь еще?

— Guardone ti sorella e allupato ti bagnasti.

— Это перевести труднее, — покачал головой Томмазо, — Что-то вроде «посмотри на свою сестренку и на меня». Но в английском нет эквивалента слову guardone. Похоже на «вуайеризм», но гораздо сильнее. Когда человек боится трахаться и наблюдает, как это делают другие.

Бруно почувствовал, что сам себе противен. «Это ведь обо мне, — подумал он, — Это я наблюдаю за другими».

— Я была уверена, что отвечаю очень вежливо, — сказала Лаура, — Это так красиво звучит.

— Что ты хочешь этим сказать? Это и правда красиво. И вполне вежливо — для Рима, — сказал Томмазо и обнял ее за плечи. Бруно ждал именно этого сигнала.

— Я пойду прогуляюсь. — Он встал, хотя уходить ему не хотелось.

— Я пойду с тобой, — быстро сказала Юдифь и протянула ему руку. — Поможешь встать?

Когда он помог ей подняться, она задержалась в его руках чуть дольше, чем он ожидал. И Бруно вдруг понял, что все время, пока он думал о Лауре, ее соседка явно рассчитывала на романтическое свидание с ним самим. Он оглянулся на Томмазо в поисках спасения, но тот уже целовался с Лаурой.

— Хорошо, пойдем вместе, — сказал Бруно и посмотрел вниз, на друга и его девушку, — Нас не будет некоторое время, — с неохотой добавил он.

«Все идет как надо — думала Лаура, — Я на пустынном берегу вместе с моим красавцем любовником, который только что приготовил из даров моря самый восхитительный ужин, каким меня когда-либо кормили. Чего еще желать?» Они расположились вдалеке от дороги и показались бы проезжающим лишь маленькими фигурками у огня, поэтому Лаура не возражала, когда губы Томмазо заскользили вниз по ее телу.

Вскоре после того, как они ушли прогуляться, Юдифь взяла Бруно под руку. «Она ждет, что я ее поцелую», — растерянно подумал он. Они подошли к кромке воды, и Юдифь недвусмысленно прижалась к нему.

— Послушай, Юдифь, — начал Бруно извиняющимся тоном, — я должен тебе кое-что сказать…

— Что именно?

— Ну… есть один человек…

— Твоя девушка?

— Не совсем.

— Твой парень?

— Нет-нет, только не это.

— Тогда кто?

— Самое обычное дело. Просто девушка, которая в меня не влюблена.

Юдифь обдумала услышанное.

— Но если она в тебя не влюблена, совершенно не обязательно

хранить ей верность, — сделала она вывод.

— Я знаю, но… я не могу не думать о ней.

— Ладно, не переживай. А я, пожалуй, освежусь, — решительно сказала она, — Я иду купаться. Составишь компанию?

— Почему бы и нет?

Когда они окунулись в мягкую белую пену, Бруно окликнул девушку:

— А теперь займемся серфингом!

— Но доски остались в фургоне.

— Кому нужны эти доски? — Он подождал, когда накатит волна, и бросился в нее, чтобы она прокатила его к берегу.

В первые несколько волн им удалось нырнуть только вверх ногами, но это было так весело, что едва встав на ноги, они бросались в следующую волну.

Наконец, когда Лаура уже едва могла справиться с возбуждением, Томмазо просунул внутрь свой язык и принялся сосать ее нежную, как cannocchie, плоть.

— О, Томмазо! — шептала Лаура, — Как хорошо.

Он шевелил языком, проталкивая его все глубже, и Лаура почувствовала первые признаки приближающегося наслаждения. Ей казалось, что она лежит на доске для серфинга и ждет, когда набежит волна и поднимет ее вверх. И она задышала глубже, мечтая о том, чтобы это поскорее произошло.

В конце концов все уселись в фургон и собрались в обратный путь. Увы, Томмазо вел машину гораздо хуже, чем управлялся с мотороллером на забитых римских улочках, и заснуть в дороге оказалось для Бруно невозможным. Девушкам повезло: они спали на заднем сиденье и не видели других машин, хотя то, что кричали вслед их фургону водители, вместе с резкими гудками могло нарушить даже самый крепкий сон. Бруно сидел, уставившись в темноту. Он мечтал о том, что готовит для Лауры и подает одно блюдо за другим — просто ради того, чтобы смотреть, как она ест.

Ему хотелось изучить ее вкусы. Лауре так понравился непривычный вкус морепродуктов, что Бруно стал придумывать, чем еще ее можно удивить. Никто лучше Бруно не знал, что если в первый раз блюдо понравилось, это уже навсегда. Но что бы такое ей приготовить?

Когда фургон выехал на покрытый колдобинами участок дороги и его стало мотать из стороны в сторону, Лаура заворочалась. Бруно не смог справиться с собой и обернулся, чтобы на нее посмотреть. Она лежала на заднем сиденье, свернувшись клубочком рядом со своей соседкой и

накрывшись спальным мешком Бруно. Его сердце подпрыгнуло, как фургон на очередной кочке.

«Для тебя, — подумал Бруно, — я бы приготовил такой свадебный торт…»

И потряс головой, чтобы избавиться от дурацких мыслей. Это ведь девушка Томмазо, а не его. О чем он думает?

И тут Бруно заметил, что Юдифь не спит. Она смотрела на него, пока он любовался Лаурой. Бруно тут же отвернулся. Интересно, поняла ли она, что он говорил именно о ее подруге? А если поняла, проговорится ли Лауре?

Наконец добрались до Рима, проехали через Тестакьо — старый район, в котором торговали мясом. Большинство мясных лавок теперь превращены в клубы и бары. Это часть города, в которой оживленно даже ночью, и им несколько раз пришлось притормозить, чтобы проехать сквозь очередную группу гуляющих людей, которые переходили из одного клуба в другой.

— Посмотри-ка, — сказал Томмазо, когда они проезжали мимо нового клуба, — Нужно будет заглянуть сюда на разведку.

Бруно хмыкнул. Еще совсем недавно этот район почти целиком состоял из скотобоен и мясных лавок. Теперь же мясников вытеснили. Раньше Бруно нравилось здесь гораздо больше.

Он считал, что именно Тестакьо, а не виа дель Корсо и не пьяцца дель Кампидольо, является сердцем Рима. Много веков подряд сюда сгоняли скотину и забивали ее, чтобы потом поставлять мясо во дворцы знати и кардиналам в Ватикан. Простым людям приходилось довольствоваться тем, что осталось — так называемой quintoquarto, «пятой четвертью» туши животного, то есть внутренностями, головой, ногами и хвостом. В маленьких osterie специализировались на приготовлении этих продуктов, и кулинарная мысль римлян оказалась настолько сильна, что вскоре кардиналы и знать тоже стали требовать такие блюда, как coda alia vaccinara (бычий хвост в томатном соусе) или caratella d'abbacchio (сердце, легкие и селезенку новорожденного ягненка), тушенные на шампурах в белом вине, с луком и розмарином.

Каждая часть мясной туши готовится в соответствии с традициями. Zampetti all'aggro — это телячьи ножки в зеленом соусе из анчоусов, каперсов, сладкого репчатого лука, корнишонов и чеснока, которые нужно подавать с картошкой, пропитанной маслом и уксусом. Мозги готовят на сливочном масле с лимоном (cervello al limone) или с овощами, можно холодными, потом режут тоненькими ломтиками и обжаривают в яичном

кляре. Печенку заворачивают в мягкую пленку от свиных внутренностей, и тогда мясо пропитывается собственным соком. Для ушей один рецепт, для потрошков другой, для языка третий, и каждое блюдо шлифовалось веками и нравилось абсолютно всем — от ребенка, сидящего в высоком стульчике, до древней старушки, которая готовила ту же еду, которой в детстве кормили ее.

Известно, что иностранцы отнюдь не всегда разделяют любовь римлян к quinto quarto. Даже неаполитанцы брезгливо морщатся, когда им предлагают отведать потроха, желудок или почки, сохранившие слабый вкус piscia[24]. Бруно подумал, что Лаура наверняка не такая. По ней видно — она готова к новым впечатлениям и авантюрам. А если у нее и остались какие-нибудь прежние пристрастия, его стряпня вытеснит их, постепенно заменив ароматами, вкусами и ощущениями путешествия в самое сердце Рима.

В первый раз он приготовил ей на обед пригороды. Во второй — море. В третий раз это будет сам город — богатый, темный, насыщенный, пропитанный кровью и всей его пикантной историей. Если Бруно прав, это пробудит в ней новые чувства. Если нет… Что ж, тогда он просто угостит ее настоящей римской едой.

По дороге на первую лекцию Юдифь рассказала Лауре о странном поведении Бруно на берегу.

— Собственно говоря, он признался, что до такой степени влюблен в некую таинственную женщину, что со мной просто проводит время.

— Как это романтично…

— Такова моя судьба. Я думала, что итальянцы непостоянные гуляки, вот и получила такого, который не играет по этим правилам.

— Неужели он так тебе понравился?

— После такой еды я занялась бы любовью с самим папой римским, — с чувством произнесла Юдифь.

Непристойный смех Лауры разбудил кошку, спавшую на сиденье стоявшего неподалеку мотороллера, она подняла голову и некоторое время смотрела на девушек. Убедившись, что те просто болтают о парнях, кошка устроилась поудобнее и снова уснула.

Бруно строил карточный домик. Вернее, так ему казалось. На самом-то деле он готовил miilefeuille — слои нежного сдобного теста с кусочками фруктов и сливками. Поскольку это происходило в «Темпли», а блюдо было одобрено Аленом, оно являло собой великолепный образец кулинарной

виртуозности. Во-первых, слои теста готовились под гнетом, отчего делались хрусткими и тонкими. Потом их покрывали сахарной глазурью и карамелью. Между всеми тремя слоями — начинка из самого нежного и воздушного фруктового суфле. Все вместе было похоже на густой крем, и клиент понимал, что это суфле, только когда клал в рот первую ложку. Беда в том, что в процессе приготовления было множество этапов, на которых легко ошибиться. Любое суфле нужно взбивать ровными движениями, чтобы оно поднялось вместе с глазурью, которая должна образовать своего рода основу для следующего слоя. Малейшая ошибка — и все съедет набок, накренится, как Пизанская башня. Кроме того, каждый следующий слой суфле должен быть чуть меньше предыдущего, чтобы он своим весом не порушил конструкцию. И наконец, верхний слой должен удержать столовую ложку глазури и при этом не просесть. Поскольку при всех этих сложностях вполне возможны определенные потери, Бруно готовил больше суфле, чем было заказано, на случай неудачи. Такие блюда, как это, нужно готовить с запасом. Каждая порция суфле стоит в духовке семь минут, а подать блюдо на стол нужно в течение трех-четырех минут, пока оно не осело. Это сущий кошмар — координировать приготовление суфле с подачей остальных блюд, заказанных клиентами.

Бруно принял заказ на две порции millefeuille и, как обычно, на всякий случай приготовил три. Впрочем, думал он совсем не о сдобном тесте. Его мысли были заняты всякими глупостями — темной густой подливкой из печенки, сочетанием грибов и почек, потрохами и артишоками; он снова и снова обдумывал всевозможные меню для следующего обеда Лауры. Эти раздумья привели к плачевным результатам. Две из трех порций суфле были испорчены, и ему пришлось начать все сначала, приостановив подачу заказа на стол. Чтобы справиться побыстрее, Бруно не стал делать запасную порцию. Он так старательно смешивал кусочки фруктов с яичным белком, что онемела рука. Это означало, что он не сможет определить на ощупь, загустело ли суфле так, как того требовал Ален. Впрочем, времени проверять уже не было. Он поставил в духовку второй слой суфле и тут же принялся за глазурь.

Через несколько мгновений из духовки раздался тихий хлопок — в суфле взорвался воздушный пузырь, и все блюдо липкими брызгами разлетелось в разные стороны.

— Un ce pozzo credere[25], — прошипел Бруно сквозь зубы. На другом конце кухни Ален услышал это и поднял голову. Теперь Бруно знал, что за ним наблюдают, и ему стало еще труднее. А еще он знал, что Ален не пропустит и то суфле, которое не взорвалось, и нужно успеть приготовить

новое. Пришлось начинать все сначала, еще две порции. Он замешивал и взбивал, и пот ручьями тек по его спине. Наконец все было готово и на сей раз, к счастью, без происшествий. Конечно, не лучшее millefeuille в его жизни, но вполне годится. Во всяком случае, так он думал. Когда Бруно нес его на проверку старшему повару, руки у него тряслись. Было унизительно смотреть, как повар разглядывает суфле дольше, чем обычно, словно Бруно — какой-нибудь практикант. Хуже того, посмотреть на суфле пришел сам Ален. Оба повара уставились на творчество Бруно так, как врачи смотрят на рваную рану. Потом Ален перевел взгляд на часы, и щеки Бруно запылали румянцем стыда. Всей смене на кухне стало ясно без слов, что блюдо нужно переделать, но Бруно провозился так долго, что уже нет на это времени. Наконец Ален удовлетворенно кивнул официанту, и тот быстро поставил тарелки на поднос.

В заведенном на кухне порядке произошли какие-то неуловимые изменения. Бруно почувствовал это. Он совершенно не задумывался о том, что был любимцем Алена, но теперь понял, что просто привык к этому. Расположение Алена вспыхивало и затухало быстро, как горелка на плите, и большинство молодых поваров отчаянно соревновались за его благосклонность. Был лишь один человек, работа которого Алену нравилась всегда: Хуго Касс, недавно принятый на работу повар по мясным блюдам. Симпатичный молодой француз с гладкими темными волосами, Хуго, прежде чем попасть в «Темпли», работал во Франции у Дюкассе, а в Италии у Бека. Ему было всего лишь двадцать два года, но о нем уже говорили как о будущем лауреате конкурса Мишле. Ален обращался к Хуго как к равному, а в тот день даже поинтересовался его мнением насчет маринада, причем сам поднес ему ложку для пробы.

Бруно стоял слишком далеко, чтобы расслышать ответ Хуго, но видел, как Ален согласно кивнул.

Бруно видел, как старательно работает молодой француз, чтобы завоевать расположение Алена. Как новенький, он имел право задавать шефу вопросы по поводу тех блюд, которые готовил, но не комментировать работу других, как он себе позволял.

— Эй, Бруно, как дела? — Это был Томмазо, закончивший смену.

— Чудовищно, — пробормотал Бруно. Томмазо проследил за его взглядом и увидел, как Хуго Касс восторженно пробует одно из блюд, приготовленных самим маэстро.

— Он уже превратился в задницу шефа. Поразительно, что он еще пробует что-то, кроме дерьма, — прокомментировал Томмазо. Бруно засмеялся. Как бы плохи ни были дела, он всегда мог рассчитывать на

комментарий своего друга — разумеется, в римском духе.

Лаура сидела на семинаре доктора Феллоуза и мурлыкала что-то себе под нос, делая записи о torsione и contraposto. К доске была прикреплена большая репродукция рисунка Микеланджело с изображением обнаженного мужчины. Его изящные ягодицы мелькали возле лица доктора Феллоуза, когда il dottore в очередной раз проходил мимо доски и четкими ясными фразами вещал о благородных идеалах, представленных у него за спиной.

Лаура зарисовала в блокнот голые ягодицы. Ее мурлыканье становилось все громче, и в конце концов соседи начали тайком пихать ее локтями.

Тишина в ресторане внезапно была нарушена жутким грохотом. На кухне все аж подпрыгнули. Из зала раздались крики. Потом распахнулись двери, и один из официантов, ворвавшись на кухню, позвал:

— Идите скорее!

Кухня опустела, все побежали смотреть, что случилось. Оказалось, что один из работников, доставляющих в ресторан продукты, нес через фойе коробку со свежими угрями и внезапно у ящика порвалось дно. Дюжина угрей, как серебряные молнии, извивались теперь на ворсистом ковре, тщетно пытаясь обрести свободу.

Метрдотель Франциско, щелкнув пальцами, принялся отдавать распоряжения:

— Питер, Стефани, отведите посетителей в бар. Остальные — разберитесь с этим.

Проще было приказать, чем сделать. Угри были мелкие, шустрые и целеустремленные. Работникам ресторана пришлось ползать по ковру, пытаясь их поймать. Время от времени раздавался чей-то победный крик, быстро сменявшийся руганью, потому что пойманный угорь снова выскальзывал из рук охотника. Посетителей проводили в бар и угостили бесплатным шампанским «Дом Периньон», но очень скоро те стали возвращаться в зал с бокалами в руках. Они давали советы, радовались поимке угрей и сокрушались, когда очередной угорь выскальзывал из рук. Через пять минут охоты только два угря опять оказались в коробке. Вскоре поймали еще пятерых. Уставшие сотрудники устроили перерыв.

Томмазо толкнул Бруно локтем.

— Слушай, а куда подевался тот, кто привез угрей? — тихо спросил он.

Бруно огляделся по сторонам. Действительно, виновник суматохи исчез.

— И почему он не принес их через дверь кухни? — продолжил Томмазо, — Все наши поставщики знают про кухонный вход. Тут что-то не так.

— Вы двое, — бросил им Франциско, — поговорите позже, когда поймаете всех.

Томмазо послушно отправился ловить угря, нашедшего себе убежище под столом. Пришлось тоже заползти под стол, но угорь успел ретироваться под стул.

Вскоре подействовало бесплатное шампанское: клиенты приняли сторону беглецов. Каждый раз, когда угрю удавалось вырваться из рук охотника, посетители начинали шутливо аплодировать. Ален наблюдал за всем этим, стоя в стороне. Лицо его было мрачнее тучи.

Выход из тупика нашел Хуго. Он сходил на кухню и вернулся с двумя огромными ножами, по одному в каждой руке. Ножи были стальные, длинные, как сосульки, и очень острые на конце. Хуго подошел к одному из угрей и, вместо того чтобы ловить его, просто проткнул его острием ножа возле головы, насадив на стальное лезвие.

Зрители молчали. Не снимая извивающегося угря, Хуго продолжил свою охоту. Последовал второй удар тем же ножом, и теперь на окровавленном лезвии извивались уже два угря. Третий пытался спастись бегством. Бесстрастный Хуго сделал несколько шагов, присел на корточки и наколол угря на второй нож. Потом повернулся к следующему нарушителю спокойствия, и секундой позже четвертый, и последний, угорь тоже болтался на ноже. Ни слова не говоря, Хуго скрылся в кухне. Из-за закрывшейся двери раздался лязг металла о металл, а потом все услышали, как кусочки угрей шлепаются на пол.

— Все по местам, — скомандовал Ален. — Слава богу, хоть один из вас оказался здравомыслящим человеком.

Когда кухонная бригада вернулась к своим столам, от угрей не осталось и следа, а Хуго, как ни в чем не бывало, занимался приготовлением соусов.

Томмазо досталось убирать коробку, из которой сбежали угри. Взяв ее в руки, он обнаружил сбоку надпись: «Бойтесь тех, кого выгнали из ресторана. У них могут оказаться скользкие друзья».

Наконец у Бруно выдался выходной, и он отправился за продуктами для следующего торжества. Mattatoio, старая скотобойня в Тестакьо, давно

была закрыта и превращена в конюшню для лошадей, на которых по городу возили туристов, но рядом с ней еще сохранилось несколько мест, где можно было раздобыть парное мясо и даже целые туши. Поговаривали, что здесь пускают в ход все, кроме мычания. Одним из таких мест был «Элоди», мясной магазинчик у самого основания горы Тестакьо, которая в действительности была никакой не горой, а засыпанной землей свалкой всякого древнеримского хлама, превратившейся в холм высотой метров тридцать пять.

Здесь можно было найти разбитые амфоры и глиняные кувшины, в которых древние римляне перевозили оливковое масло. Подножие этого многовекового склада разнообразной тары окружали автомастерские, лавки мясников и даже ресторанчики, представлявшие собой углубления в холме, перекрытые арочными крышами. «Элоди» — мрачное место, опилки на полу заляпаны кровью, но качество мяса здесь непревзойденно.

Минут двадцать Бруно болтал с хозяином по имени Яко. Выбор потрохов основан исключительно на доверии, и если тебе продадут несвежие, последствия будут куда плачевнее, чем от обыкновенной вырезки. Бруно сказал хозяину, что он повар, и обсуждал с ним различные рецепты до тех пор, пока тот не пришел от них в полный восторг, как и сам Бруно. Тогда Яко ушел в кладовку и вернулся с пригоршнями драгоценностей — внутренностями новорожденного теленка, овечьими мозгами, свиным языком и целым бычьим хвостом, еще даже не очищенным. Из этого богатства они сделали окончательный выбор. Старик убедил Бруно в том, что блюда не должны быть излишне причудливы.

— Бери рецепты попроще, и ты не ошибешься, — уговаривал он. — Борись с искушением сделать все по-своему. Знаю я вас, молодых поваров. Вечно вы спешите.

Когда Бруно, взяв свои бумажные свертки, шел обратно в Трастевере, эти слова звучали у него в ушах.

Окончательное меню во многом согласовывалось с советом старика. Antipasto была классическая римская — fritto misto, малюсенькие кусочки субпродуктов, включая мозги и печень, с улитками, артишоками, яблоками, грушами и размоченным в молоке хлебом, все обжарено в яйце с панировочными сухарями. После закуски шло primorigatoni alia pajata, макароны с внутренностями новорожденного теленка, все еще пропитанными материнским молоком. Их Бруно потушил с луком, белым вином, помидорами, гвоздикой и чесноком. На secondo у них будет milza in umido — побеги цикория с анчоусами. Они подготовят почву для очень простенького десерта — fragole in aceto, клубники в уксусе. Для

эффектного финала Бруно разыскал немного kopi luwak, очень редкого сорта индонезийского кофе. Вопреки советам старого мясника, Бруно все-таки взял один неожиданный ингредиент, чтобы придать всей трапезе особый аромат.

В его душе счастье и грусть перемешались, как желток и белок, взбитые для омлета. Ему было больно оттого, что Лаура никогда не будет ему принадлежать, но он был рад, что может готовить для нее. И он уже не мог понять, где кончается грусть и начинается счастье.

Подходя к дому Томмазо, Лаура еще на улице почувствовала сильный и довольно примитивный запах. Она остановилась, закрыла глаза и сделала глубокий вдох. Запах был сложный и острый, как у старого портвейна, но было в нем что-то плотоядное. Лаура даже вздрогнула. Запах был какой-то дурной, почти тухлый — улицу наполняла мускусная, грубая сладость, отягощенная гвоздикой и чесноком. У Лауры затрепетали ноздри, рот наполнился слюной. Она распахнула дверь, ведущую во внутренний дворик, и быстро поднялась по ступенькам.

Дверь квартиры ей открыл сосед Томмазо.

— Привет, — сказала Лаура — Томмазо дома? — И улыбнулась Бруно, который был ей симпатичен.

— Он вносит последние штрихи в ваш будущий обед, — сообщил Бруно — Заходи.

Дверь в кухню была закрыта, из-за нее раздавались проклятия и ругань на итальянском языке.

— На твоем месте я бы туда не ходил, — стесняясь, предупредил Бруно — Он немного не в себе, когда готовит. Сама понимаешь, он любит, чтобы все было идеально.

Его слова сопровождались оглушительным звоном посуды.

— Наверно, это очень трудно — следовать рецепту.

— Иногда да, но гораздо труднее быть шеф-поваром, а не просто соединять ингредиенты.

— В самом деле? Как это?

Бруно смутился.

— Это как разница между пианистом и композитором, — наконец сказал он — Пианист, конечно, личность творческая, но он всего лишь выражает мысли человека, который дает жизнь мелодиям. Быть поваром — то же самое, что быть пианистом и претворять в жизнь чужие идеи. А шеф-повар — он как композитор. К примеру, все блюда, которые ты будешь есть сегодня, приготовлены по традиционным римским рецептам. Но если бы

мы пользовались только старыми рецептами, ничего в них не добавляя, римская кухня перестала бы быть традицией и превратилась в историю, в нечто мертвое. Эти блюда совершенствовались веками, но лишь благодаря тому, что люди пробовали новые ингредиенты, новые сочетания, отказывались от неудачных вариантов и брали за основу удачные. Так что мы в долгу перед шеф-поварами прошлого, ведь именно благодаря им мы можем экспериментировать, даже если имеем дело с самыми священными традициями.

Лаура завороженно кивнула, и Бруно продолжил:

— Возьмем одно из тех блюд, которые ты будешь сегодня есть, fritto misto. Старый мясник, продававший мне мясо, настаивал на том, что нужно готовить его по старому рецепту. Скажем, мозги всегда тушили с овощами, потом остужали, резали и жарили в кляре. Но кляр мало чем отличается от японской темпуры, а темпуру подают со сладким чили и соевым соусом. Так почему бы не приготовить итальянский вариант этого блюда, например с моденским уксусом вместо соевого соуса, и посмотреть, что получится… — Бруно замолчал на полуслове, внезапно осознав, что его заносит. Он не только возбужденно размахивал руками, но и напрочь позабыл о том, что Томмазо изображает из себя шеф-повара. Бруно быстро вспомнил все, что говорил. Не сморозил ли он какую-нибудь глупость?

Но Лауру беспокоило совсем не это.

— Томмазо готовит для меня мозги? — скривилась она.

— И многое другое, чего ты никогда не пробовала, — спокойно сказал Бруно, — Мозги, печень, потроха. Ты просто должна доверять… — Он хотел сказать «мне», но, сделав над собой невероятное усилие, продолжил: — …доверять Томмазо. Он знает, что делает, а попробовав, ты будешь знать, что это великолепно.

— Как в старой шутке: «Я никогда этого не пробовал, потому что не люблю».

— Именно. Надеюсь, когда ты все это попробуешь, для тебя это станет приятным сюрпризом.

— Может быть.

Лаура чувствовала себя несколько неуютно. Бруно смотрел на нее как-то странно, а речь его изобиловала непонятными паузами, во время которых он то впивался в нее взглядом, то смущенно отводил глаза.

Впрочем, она заметила, что, говоря о еде, он переставал смущаться. А когда смотрел ей в глаза, его собственный взгляд загорался страстью. Она решила вернуть его к предыдущей теме и сказала:

— Так это ты все покупал, а не Томмазо?

— Что?
— Ты сказал, что старый мясник продал тебе продукты.
— Я это сказал?
И Лаура сдалась. А еще через минуту Бруно пробормотал, что ему нужно идти. Он поднялся и направился к двери.
Из кухни раздался победный клич:
— Бруно! Кто сказал, что кесарю кесарево?
Дверь распахнулась, и появился Томмазо. Двумя руками он держал над головой салатницу, как будто это был кубок победителя.
— Puntarelle al'acciuga по рецепту Томмазо, — провозгласил он и остолбенел. — Ой, Лаура Я не слышал, как ты вошла.
— Меня впустил Бруно.
— Он еще здесь?
— Нет, ушел.
— А, ну хорошо, — И тут Томмазо понял, что все еще держит в руках салатницу, — Очень сложный салат, — объяснил он. — Сначала нужно тонко порезать цикорий. Потом анчоусы, тоже нашинковать. Соль, перец, масло… Приготовить его правильно — целое дело.
— На словах не очень-то сложно. Не сравнить с другими блюдами, которые ты для меня готовил.
Лицо Томмазо сделалось серьезным.
— Видишь ли, в кулинарии самыми трудными всегда бывают простые вещи. Настоящий дзен.
— Ты говоришь как Бруно.
— Бруно? Да, я зову его философом от кулинарии. Конечно, он не очень много об этом знает, — быстро добавил Томмазо, — Понахватался отовсюду. Крошки со стола мэтра.
— А мэтр не собирается меня поцеловать?
Томмазо поставил салатницу на стол и поцеловал Лауру в приоткрытый рот, потом в шею, в подбородок, в глаза и в остальные части лица.
— Слушай, ну его, этот ужин, — прошептал он ей на ухо и легонько прикусил ей мочку, — Может, сразу в постель?
— Ты шутишь? — выдохнула Лаура. — Запах просто восхитителен.
— Мы можем поесть потом.
— Нет, я хочу посмотреть, что ты для меня приготовил.
— Подождет.
Пальцы Томмазо уже возились с пуговицами на ее одежде. Лаура почувствовала, что брюки стали свободнее, потому что Томмазо их

расстегнул. Почти сразу он справился и с бюстгальтером. Некоторое время она колебалась, потом все-таки отстранила его.

— Я так хочу. Ну пожалуйста, Томмазо.

Он подчинился неизбежному и пожал плечами.

— Ладно. Сначала еда, а потом сразу в постель.

На какую-то долю секунды Лаура разозлилась. Не то чтобы она не хотела ложиться с ним в постель, просто ей была неприятна его уверенность в себе и то, что еда становится прелюдией ко всему остальному. Она уже открыла рот, чтобы это сказать, но передумала. Несмотря на все свое несомненное очарование, Томмазо явно не понимал, что ее тело и организм работают по сложным и весьма противоречивым законам. Впрочем, она не была уверена в том, что сама понимает эти законы.

Когда они сели за стол, Лаура решила, что все не так просто. Человек, приготовивший такую antipasto — превративший долгие часы работы в хрустящее, легкое тесто с мягкими, тающими во рту кусочками мяса или хрустящими ломтиками фруктов, каждый из которых обладал своим ароматом, подобно разным инструментам в оркестре, — такой человек наверняка был глубок и сложен, даже если и скрывал это от окружающих.

— Это как счастливое неведение, — вздохнула довольная Лаура, — Понятия не имею, что именно кладу в рот.

— Потом расскажу.

Лаура обиженно надула губки.

— Бруно уже сказал мне, что здесь есть мозги.

— Ты их раньше ела?

— Один раз. Дома, в итальянском ресторане. Они были ужасны, не то что эти, — она наколола на вилку очередной кусочек fritto misto. — А это? Что это такое?

— Поджелудочная железа. И кусочек тимуса.

— Что такое тимус?

Томмазо не имел об этом ни малейшего понятия.

— Часть тима, который находится внутри животного, вот здесь. — Он обеими руками ткнул себя в грудь, получилось неопределенно.

— Во всяком случае, это очень вкусно. А это?

— Я думаю, это testiculo d' abbacchio. Баранье… ну, яйцо.

— Яйцо? Что ж, попробуем, — Лаура положила в рот кусочек. Томмазо слышал, как ее острые передние зубы жуют мясо. — М-м-м… Как хрустит… Я и не думала…

— Да, — тихо подтвердил Томмазо. — Я не был уверен, что тебе

понравится.

— Это волшебно, — уверяла Лаура, — нежное и в то же время долго жуется. Здесь еще есть? — Она принялась копаться вилкой в салатнице.

Томмазо отложил свою вилку. Он вдруг почувствовал, что чертовски голоден.

— Наверняка есть. Ты угощайся, а я принесу пасту.

Как и большинство римлян, Томмазо с детства был приучен есть потроха и именно по этой причине никогда о них не задумывался. Мама просто клала их в его тарелку, а он ел и не рассуждал. Его не интересовало происхождение тех блюд, которые ему подавали. Теперь же, благодаря интересу Лауры, он впервые стал размышлять на эту тему, и в результате его затошнило.

Лаура ела все, что Томмазо поставил на стол. Более того, она хотела знать, что именно она ест, от какой части туши отрезано, какую роль в организме играет и как это блюдо приготовлено.

— Все-таки это нелогично, — говорила Лаура. — Почему люди с удовольствием едят баранью вырезку и воротят нос от яичек или почек? Барану-то все равно. Если уж на то пошло, ему даже лучше, чтобы съели яичко или почку. Без одного яичка или без одной почки можно жить, а если ты решил разделать его грудную клетку, тут уж у барана нет никаких шансов. — Она положила себе на тарелку еще немного rigatoni alia pajata — Почему ты не ешь? Pajate такая нежная.

Томмазо успокаивал себя тем, что Бруно по крайней мере удалось добиться того, чтобы Лаура полностью расслабилась. То, что планируется после обеда, должно быть великолепно.

Наконец перешли к клубнике, сладость которой подчеркивалась острым уксусом и букетом из сильных ароматов. Каждый раз, кладя в рот очередную ягодку, Лаура со стоном восклицала:

— О-о! Какая вкуснотища!

Томмазо скромно улыбался и пожимал плечами. «Со мной она так не стонет, — ревниво думал он, — только когда ест стряпню Бруно». Он гнал от себя эти мысли. Ведь это именно он, Томмазо, сейчас ляжет с ней в постель. Что с того, если перед этим она получит удовольствие от готовки Бруно?

— Пойду сварю кофе, — сказал он.

Когда он вернулся из кухни с кофейником и двумя маленькими чашками, Лаура уже погасила свет и лежала на полу, привалившись спиной к дивану. Она сбросила туфли и призывно улыбалась Томмазо. Вот это совсем другое дело, подумал он, наполнил чашки и сел рядом с Лаурой.

Она одобрительно принюхалась.

— Интересно. Что это за сорт?

— Kopi luwak. — Томмазо попытался вспомнить, что говорил по этому поводу Бруно — Индонезийский. — Они сам пригубил из чашки. Вкус слегка отдавал плесенью и дымом.

— Kopi luwak! — Лаура попробовала. — Я о нем слышала, но никогда не думала, что буду его пить.

— Почему?

Она взглянула на Томмазо.

— Ты знаешь, как его делают? — А когда он не ответил, продолжила: — На кофейной плантации живет такой грызун, luwak, который ест кофейные плоды. Плодов там очень много, поэтому он выбирает самые сочные и спелые. Кофейное зерно, находящееся внутри плода, проходит через зверька, а потом он его извергает. Оно считается большим деликатесом, работники плантации дарят такие зерна своим возлюбленным, поэтому они очень редко поступают в продажу. Я очень люблю кофе, но мне никогда не доводилось пробовать этот сорт.

Томмазо незаметно отставил свою чашку в сторону. Он не мог поверить в то, что это правда. Бруно купил для них кофе, приготовленный из крысиного дерьма!

— Хочешь водички? — предложил он. Нужно было чем-то перебить вкус кофе.

— Нет.

Он налил себе брусничной воды и обнял Лауру. Так-то лучше. Она повернулась к нему, потянулась к его губам и закрыла глаза.

Чертов кофе! Он чувствовал его вкус у нее во рту, а кроме него — вкус всего того, что они ели. В голове крутилось слово «тимус». Ее язык шевелился у него во рту, ее зубы нежно покусывали его нижнюю губу, а Томмазо все думал о том, в какой части тела находится этот самый тимус. Его знания по анатомии ограничивались простатой, а простата располагается… Он закрыл глаза и постарался переключиться на что-нибудь приятное — вспоминал о пицце, котлетках, spaghetti alia carbonara…

Томмазо почувствовал, как рука Лауры соскальзывает к нему под брюки, и затаил дыхание. Ну наконец-то… Своими длинными пальцами она выделывала такое, чего он никак не ожидал. Никаких сомнений, она — темная лошадка. Он просунул руку ей под футболку и привычным движением расстегнул лифчик. Она отодвинула его руку, стянула футболку через голову и вернулась к своему прежнему занятию.

Он снял с нее оставшуюся одежду, попутно целуя каждый участок ее

тела. Потом она сделала то же самое с ним. Томмазо был прав: сегодняшняя трапеза избавила Лауру от всяких комплексов. Он взял из вазочки одну клубничину и провел ею по груди Лауры, а потом слизал сладкий уксусный сок.

Через несколько минут Томмазо застонал.

— Тебе нравится?

— Ох… Не думал, что гетеросексуалы этим тоже занимаются.

Лаура засмеялась глубоким грудным смехом.

— В таком случае ты еще многого не знаешь.

— Ох… — снова сказал Томмазо. Потом взвизгнул и напрягся, — и тут тоже поосторожнее, — пробормотал он, сгорая от желания.

Она чувствовала себя непривычно дикой. Ее тело превратилось в сплошной набор органов. Она как будто стала другим существом, для которого не существовало никаких запретов. Она яростно вгрызалась в Томмазо, как зверь, которому досталась кость, а когда ей показалось, что этого хватит, перекинула ногу через него, как велосипедист через седло, и перешла на галоп.

Обнаженная, она скакала на огромном коне. Ночью, в стае охотящихся волков. Бока у коня покрылись пеной. Ей казалось, что где-то вдалеке некий зверек пытается спастись бегством, но с каждой секундой они настигали его. Волки чувствовали то же самое и мчались все быстрее. Лаура прибавила скорость, ее бедра шлепали по конскому крупу Добыча была все ближе и ближе. Остался последний рывок. Перед ней вдруг возникла высокая стена, но останавливаться поздно. Она впилась ногтями в коня и рванула вперед. Оторвавшись наконец от земли, Лаура выгнула спину и закричала. Зверь тоже кричал — волки все-таки поймали его и разорвали на части, острыми зубами вырвали его pajate, сожрали coratella[26] и кроваво-красное сердце…

— С тобой все в порядке? — спросил Томмазо.

— Угу, — выдохнула Лаура.

— Не могла бы ты… — он убрал ее руку, все еще впивавшуюся ногтями в его грудь.

Ее пальцы одеревенели. Разжав их, она увидела на груди Томмазо глубокие царапины.

— Прости меня, Томмазо. Я увлеклась.

Она слезла с него и, обняв, хотела рассказать, как это было прекрасно и какие безумные фантазии возникли в ее воображении, каким изумительным было чувство полета. Но обессиленный Томмазо уже спал.

Утром Бруно зашел в ванную и замер на пороге. Закутанная в полотенце Лаура, склонившись над ванной, мыла голову. Она не слышала, как он вошел. Мыльная пена превратила ее волосы в пушистые белые меренги. Некоторое время Бруно смотрел на нее, не в силах оторвать взгляда. Потом тихонько попятился и закрыл за собой дверь. Его сердце громко стучало.

Потом, когда Лаура ушла, Бруно зашел в комнату Томмазо. Его друг распечатывал из компьютера фотографии Лауры.

— Привет, Бруно. Обед был настоящим триумфом!

— Я рад, — ответил Бруно. Он взглянул на снимки через плечо Томмазо. Его сердце сжалось.

— Знаешь, а она темная лошадка, — доверительно сообщил Томмазо. — Дикая чертовка, если ее подогреть, — он распахнул дверцу шкафа и приклеил на нее фотографию Лауры рядом с другими снимками. Потом отошел на шаг, чтобы полюбоваться — Как тебе?

— Ценный экспонат, — согласился Бруно. — Пожалуй, самая красивая девушка в твоем шкафу.

— Ты тоже так думаешь? — обрадовался Томмазо, смотревший на десятки фотографий. Потом указал на одну из них, — Может, если не считать вот эту. Ее звали Мэдхен. Немка. Но она была фотомоделью. — Он вздохнул — Знаешь, Бруно, в чем здесь трагедия? На свете столько женщин и только один Томмазо.

Лаура позвонила Карлотте, чтобы серьезно с ней поговорить.

— Карлотта, — осторожно начала она, — тебе когда-нибудь приходили в голову дурацкие посторонние мысли, когда ты занималась сексом?

— Конечно. Иногда я думаю о туфлях, иногда о браслетах. Как правило, это бывают именно аксессуары.

— А о том, что ты, обнаженная, скачешь на большом черном коне и вместе со стаей волков охотишься на маленького пушистого зверька, ты никогда не думала?

На том конце провода стало тихо.

— Ого!..

— И еще — при лунном свете я разрывала его на части и пожирала его внутренности.

— По-моему, мне это что-то напоминает.

— Просто видение.

— Нет, все дело в еде, которой он тебя кормил.

— О, cara, я была потрясена!

Пока Лаура перечисляла меню, Карлотта цокала языком и одобрительно бормотала: «Ух ты…». Выслушав Лауру до конца, она сказала:

— Все это плюс эротические фантазии, так? В следующие выходные я определенно примчусь в Рим. И привезу с собой Андреа. Ему давно пора познакомиться с моими родителями.

Бруно сильно беспокоило, что Хуго Кассу отвели рабочее место рядом с ним, в той части кухни, где готовились кондитерские изделия. Хуже всего было то, что в нарушение этикета, принятого в трехзвездочных ресторанах, становилось непонятно, кто у кого в подчинении. По-видимому, Хуго перевели сюда потому, что Ален работал над новым десертом. Но Бруно понимал, что шеф заодно хочет и пощекотать ему нервы. Наказать его за недавнюю оплошность.

Бруно очень быстро смекнул, что Хуго готов использовать любой шанс, чтобы доказать свое превосходство. По традиции, когда приходил заказ, его повторяли вслух, и тот, кто принимал заказ, отвечал коротким «Да, шеф». Теперь же Хуго откликался раньше, чем Карл успевал огласить заказ. Частенько получалось так, что он должен был готовить два блюда одновременно, в то время как Бруно оставался без дела и выходил покурить.

Томмазо, который шел к раковине с подносом грязной посуды, заметил это.

— Почему ты ничего не делаешь? — шепотом поинтересовался он.

— Потому что я ничего не могу сделать, — тоже шепотом ответил Бруно, наблюдая за тем, как Хуго готовит очередной десерт из фруктов и пропитанного алкоголем бисквита.

— Почему? Ты же лучше, чем он.

— Не уверен, — пробормотал Бруно, глядя, как быстрые пальцы Хуго колдуют над десертом.

— Ты хочешь здесь работать или нет?

— Хочу, но…

— Тогда ты должен с ним разобраться. Твоя беда в том, что ты хороший парень, Бруно. Слишком хороший. Если ты хочешь чего-то добиться, нужно за это бороться.

— Ну да, ну да. Я понял.

В следующий раз, когда Карл огласил заказ, Бруно прокричал «Да, шеф!» раньше, чем Хуго успел открыть рот. Заказали papillote de banane.

Даже в том сложном варианте, в каком оно было принято в «Темпли» — запеченное в бумаге, с кусочками ванили и фруктовой карамелью, — Бруно мог приготовить это блюдо с закрытыми глазами. Хуго стоял у него за спиной и бесстрастно наблюдал за тем, как Бруно смазывает яичным белком лист бумаги для запекания.

— Четырнадцатый столик, один tarte fine aux pommes — прокричал Карл.

— Да, шеф, — тут же откликнулся Хуго, поворачиваясь к своему столу.

— Один gratin de fruits…

— Да, шеф, — успел ответить Бруно. Карл еще не закрыл рот, а он уже тянулся к яйцам.

Официант вручил Карлу еще один бланк заказа, тот пробежал его глазами и добавил:

— Восьмой столик, еще один gratin.

Бруно готов был откликнуться, но на сей раз Хуго его опередил.

— Да, шеф — быстро крикнул он и тоже потянулся за яйцами.

Получилось, что они бодро и старательно готовят одно и то же блюдо. Рецепт на первый взгляд казался простым: свежие фрукты в соусе сабайон, покрытые тонким слоем карамели. Сабайон есть не что иное, как упрощенный французской кухней вариант итальянского zabaione. Главная трудность заключается в том, чтобы правильно рассчитать время. Яичные желтки взбивают миксером до тех пор, пока их объем не увеличится ровно втрое. Одновременно готовится сироп из ревеня, сахара и лимона. Затем миксер переводят на небольшую скорость и горячий сироп по капле вливают в сабайон. Именно эта горячая масса и доводит желток до готовности, делая его густым. Если сироп попадет на холодные края миски, он мгновенно застынет твердыми каплями, а если на крутящиеся метелочки миксера — капли кипящего сиропа полетят повару в лицо.

Как обученные хореографом танцоры, два повара синхронно потянулись к лимонам и синхронно разрезали их на половинки. Их ножи, кромсавшие ревень, издавали синхронную барабанную дробь. У каждого на лице читалось стремление обогнать другого. Оба выдавили лимонный сок двумя поворотами запястья. Оба бросили лимонные шкурки в мусорный бак, где те и столкнулись, упав рядом. Повара синхронно повернулись к газовым плитам, на которых синхронно вспыхнули огни двух горелок.

К этому моменту остальные повара уже поняли, что происходит нечто необычное. Сначала исподтишка, а потом не скрываясь, с широко

открытыми ртами, они наблюдали за дуэлью двух кулинаров. Взбив желтки, Бруно левой рукой положил на тарелку bananes en papillote и отодвинул на стойку, с которой блюда забирали официанты. Хуго же отвлекся от своего tarte. Тихо выругавшись, он отодвинул сабайон и убавил газ в духовке, чтобы не сгорели яблоки.

Теперь Бруно опережал соперника на несколько секунд. Он потихоньку перевел миксер на самую маленькую скорость и приготовился капля за каплей вливать сироп.

— Souffle aux fruits de la passion, — объявил Карл.

Никто не отозвался. Ни Бруно, ни Хуго не хотели брать еще одно блюдо, не закончив битву при сабайоне. Молчание затянулось, на кухне раздавалось только жужжание двух миксеров.

— Souffle aux fruits, — повторил старший повар.

Бруно растерялся. С одной стороны, ему не хотелось брать этот заказ. Но с другой, это ведь его обязанность. Именно он должен следить за тем, чтобы посетитель не ждал слишком долго.

— Да, шеф, — пробормотал он. Лицо Хуго озарилось злой улыбкой.

Левой рукой Бруно придвинул к себе еще один миксер. Налил в миску равное количество фруктового пюре и крема для суфле, щелкнул кнопкой. К счастью, от сабайона у него оставались яичные белки. Снова левой рукой он добавил их в миску, правой продолжая по капле вливать в сабайон горячий сироп.

— A faccia d'o cazzo! [27] — не выдержал один из поваров. — Никто не сделал бы этого лучше.

Бруно выложил фрукты на тарелку, полил сверху сабайоном и потянулся к специальной лампе. Продолжая левой рукой взбивать яйца, правой начал сушить сабайон, превращая его в карамель.

Сосредоточившись на приготовлении сразу двух блюд, он спиной чувствовал, что взгляды всех поваров прикованы к нему. Бруно отступил на шаг и боковым зрением увидел, что в метре от него Хуго тоже включил лампу.

— Извини, Бруно, — тихо произнес Хуго, регулируя пламя.

Бруно промолчал. Поверхность его фруктов покрылась хрустящей коричневой карамелью. Готово. Аккуратно обтерев края тарелки, Бруно подозвал помощника, чтобы тот отнес ее на стойку. Несколько поваров наградили его аплодисментами.

— Тихо, — буркнул Ален. И только тут Бруно понял, что шеф-повар все это время наблюдал за ним, — Все работаем.

Блюдо Хуго было готово лишь через минуту. Бруно спокойно

занимался своим суфле. Он заметил, как Ален подошел к стойке, склонился над двумя сабайонами и несколько секунд пристально их разглядывал. Потом подошел туда, где работали дуэлянты.

— Если я еще раз увижу, что вы такое вытворяете, — спокойно сказал он, — будете уволены оба. Понятно?

— Да, шеф, — пробормотали повара.

— Здесь не скачки. Здесь кухня, — и он отошел, чтобы проверить блюдо из овощей.

Бруно повернулся к плите, достал из нее суфле и тихо выругался. Верх подгорел. И тут он увидел почему. Он поставил духовку на 190 градусов, а сейчас ручка стояла на 210. Пока он был занят, кто-то поменял температуру. Бруно посмотрел на Хуго, но тот склонился над столом, и выражения его лица видно не было. Бруно выбросил суфле в мусорный бак и начал все сначала. Может, он и выиграл это сражение, но был готов поспорить, что настоящая война только начинается.

— Сегодня мы переходим к очень сложной теме — понятию гармонии, — говорил доктор Феллоуз. — Для гениев эпохи Возрождения гармония была не эстетической, но духовной категорией. Именно здесь соприкасались замысел и творчество. С помощью своего таланта художник отражал и прославлял великую гармонию Божественного. — Он стряхнул пушинку со своей рубашки, цвет которой Лаура описала бы как виноградный.

Лаура задумчиво улыбнулась профессору. Впрочем, сегодня она улыбалась всем. Феллоуз кашлянул и продолжил:

— Изящество человеческого тела, утонченность форм, идеальная символика цвета и композиции — все это элементы гармонии.

Лаура склонилась над тетрадкой, и Феллоуз оценил линию ее шеи, хрупкой и гармоничной, достойной эпохи Кватроченто. На мгновение он сбился с темы, подумав, как это прекрасно, что Италия помогает найти прекрасное в самых обыкновенных людях.

Лауре же в это время лезли в голову такие непристойности, что она не удивилась бы, если бы покраснела от стыда. Она смотрела на лектора и представляла себя в постели с Томмазо.

— Итак, гармония, — повторил Ким, одаривая Лауру благожелательной улыбкой.

— Значит, готовим для лучшей подруги Лауры. И для парня лучшей подруги.

— Да?

Разговор происходил у Дженнаро во время первого утреннего ristretti. Бруно чувствовал непривычную легкость. Он полагал, что это следствие либо его влюбленности, либо того, что Дженнаро удалось-таки усовершенствовать свою «Гаджу» при помощи бензинного насоса. Он поднял давление до максимума, в результате кофе получался таким крепким, что даже завсегдатаи иногда пошатывались и, не в силах удержаться на ногах, садились за столики.

— Да. Но должен тебя предупредить, что возникли определенные сложности.

— Сложнее, чем обычно, уже и быть не может, — возразил Бруно.

— Ну, может, «сложности» — не то слово. Небольшие изменения в планах. Нет, даже не в планах. В месте встречи.

— Что ты имеешь в виду?

— Понимаешь, эта подруга Лауры рассказала обо мне своим родителям. Они живут здесь, в Риме, и хотят, чтобы я приехал к ним домой, туда, где остановятся Карлотта и ее парень. Естественно, мне пришлось согласиться.

Бруно уставился на него.

— Ты спятил?

— Почему спятил? — пожал плечами Томмазо. — Я приду, займу кухню, выгоню оттуда мамашу, и тогда мы придумаем, как впустить туда тебя.

— Насколько я понял, меня не пригласили?

— Ну да.

— Давай-ка разберемся, Томмазо. Ты хочешь, чтобы я без приглашения забрался в дом…

— В квартиру.

— Хорошо, в квартиру. Это даже лучше. Надеюсь, она не на шестнадцатом этаже?

— Ну… по-моему, на втором.

— Я заберусь в квартиру, которая находится на втором этаже, каким-то образом проскочу на кухню, а потом буду готовить обед, и меня никто не заметит.

— Точно. Бруно, ты мастерски ухватил суть! Это значит, что ты сможешь все продумать и осуществить.

— Видишь ли, Томмазо, рано или поздно нам придется во всем признаться. Тебе это не приходило в голову?

— Конечно приходило. Тогда нам придется драпать со всех ног, а

потом мы будем очень громко смеяться. Meglio un giorno da leone che cento da pecora[28], как любил говаривать мой отец, упокой Господь его душу.

Ален выбрал себе на кухне такое место, откуда хорошо был виден стол кондитеров. Он явно искал повод повысить одного из них до статуса другого.

Замесив сдобное тесто и протерев абрикосы через сито для приготовления сиропа, Бруно заметил, что пюре получилось с комочками. Он очень удивился и снова пропустил его через сито. В нем опять оказались кусочки мякоти и даже косточки. Бруно взял в руки сито и хорошенько его осмотрел.

Кто-то в нескольких местах проткнул решетку чем-то острым, и дырочки стали слишком широкими.

Бруно молча отложил сито в сторону и осмотрел остальное оборудование. Рабочее место повара — его святая святых, и каждый окружает себя собственным набором инструментов, ножей, специй и разных приспособлений. Во время готовки повар берет нужный предмет не глядя, привычным движением. Он уверен, что миска с кремом на столе та самая, которую он некоторое время назад достал из холодильника, что уксус того самого сорта, которым он всегда пользуется, а сахар — это действительно сахар…

Бруно опустил палец в банку с сахаром и облизал его. Кроме вкуса сахара здесь явно присутствовал и другой вкус. Кто-то подмешал в него соль.

Почувствовав прилив страха, Бруно попробовал свой уксус. Вместо него в бутылке оказалась лакричная вода.

У Бруно подогнулись ноги. Сколько же испорченных блюд он уже отправил в зал? Слава Богу, пока никто не пожаловался, хотя странно, что посетители «Темпли» не возмутились, обнаружив в своих сладких десертах соль вместо сахара.

Бруно твердым шагом подошел к Хуго Кассу, который стоял в окружении своих помощников, и заставил его обернуться, довольно грубо похлопав по плечу.

— Это ты все перепутал у меня на столе? — спросил Бруно.

— Конечно нет, — бросил Хуго.

Один из помощников хихикнул. Для Бруно это стало последней каплей. В нем закипела ярость. Отведя руку назад и сжав пальцы в кулак, он врезал французу по подбородку так, что тот рухнул на ящики с овощами. Карл, видевший всю эту фантастическую сцену с

противоположной стороны кухни, тут же направился к Бруно и от имени Алена Дюфре сообщил ему о понижении в должности. Отныне и впредь он поступает в распоряжение Хуго. Кроме того, Ален просил передать, что если Хуго будет недоволен его работой, Бруно вылетит из ресторана.

Лауре позвонил портье пансиона — для нее принесли посылку. Она спустилась вниз и была очень удивлена, увидев весьма странный букет.

При ближайшем рассмотрении выяснилось, что букет сделан из конфет — рыжих, голубых, розовых, покрытых сахарной глазурью и похожих на маленькие ириски.

Записки не было, но Лаура знала, что прислать такой подарок мог только один человек. Она уснула, чувствуя на губах сладость ириски, и ей снился ее римский любовник со страстными сумасшедшими глазами.

Бруно стоял возле кухонного окна и смотрел на спящий город. Потом взял маленькую конфетку и поднес ее к губам. Когда во рту сделалось сладко, он подумал: она сейчас чувствует то же самое, потому что ест мой подарок. Он представил себе, как Лаура сосет конфеты, и сердце его запрыгало от радости. У них во рту сейчас один и тот же вкус. Как будто его поцелуй долетел до нее над крышами домов.

Бруно подумал и решил: единственный способ притвориться, что весь обед в доме родителей Карлотты приготовил Томмазо, — это сделать все заранее. Он придумает что-нибудь простое, но впечатляющее, что можно привезти с собой и разогреть у них на кухне. А поскольку самым простым и впечатляющим блюдом является свежая паста, именно на ней он и остановил свой выбор.

Бруно положил на разделочный стол большую деревянную доску. Домашнюю пасту не готовят на мраморе. От его холода черствеет тесто. С одной стороны от Бруно возвышалась горка «Типо 00» — муки высшего сорта, в верхушке которой он проделал лунку наподобие кратера вулкана. Вылил туда яйца. Самой тоненькой вилочкой он начал смешивать муку с яйцами. Вскоре Бруно отложил вилку и дальше уже мешал руками. Мука и яйца быстро превратились в однородную массу, мягкую и упругую. Но Бруно продолжал месить до тех пор, пока тесто не стало нежнейшим. Он вымыл и вытер руки, чтобы можно было проткнуть тесто большим пальцем, и проверил, не прилипает ли оно к коже.

Ребром ладони Бруно раскатал тесто и перевернул его. Потом еще и еще раз. Раскатал — перевернул. Приготовление пасты — это ритуал, состоящий из замешивания и раскатывания. Одни и те же отточенные

движения рук повторяются снова и снова, как у штукатура или пианиста. Бруно месил тесто минут восемь. Это была тяжелая физическая работа, и Бруно быстро вспотел, но тесто стало эластичным, а его поверхность гладкой, как кожа Лауры.

Во время готовки Бруно не мог не думать о Лауре. Физическое напряжение повлияло на мысли, и они приняли эротический характер. Раскатать, перевернуть… Руки ныли от желания обнять ее, а тело наполнилось неутолимой страстью. В воображении плясали безумные картины. «Я приготовлю для нее такой десерт, что у нее закипит кровь, — думал Бруно. — Я сделаю так, что она почувствует то же, что чувствую я». Конечно, он все время помнил о том, что совсем не он, а Томмазо сможет воспользоваться его трудами, но желание выразить себя в кулинарии было непобедимо.

После таких упражнений и тесту, и повару требовался отдых. Бруно принялся за secondo. На сей раз это был saltimbocca — классический римский сандвич с тонкими ломтиками телятины, prosciutto[29] и листьями шалфея. Заранее приготовленный saltimbocca разогревается почти мгновенно, и тут уж даже Томмазо ничего не перепутает.

Через несколько минут Бруно снова взялся за тесто: немного расплющил его и достал скалку. Она была длинной, как меч (если быть точным — восемьдесят сантиметров), и гораздо тоньше обыкновенной скалки, поэтому крутилась гораздо быстрее. Главная хитрость — не применять силу. Тесто нужно не раздавить, а ласково раскатать по поверхности стола, как глазурь по поверхности торта.

Когда раскатанное тесто стало размером с пиццу, Бруно перешел к другому движению — как бы растягивал скалкой края, распределяя давление от центра. Это самое трудное. Бруно знал, что у него это получается хуже, чем у какой-нибудь домохозяйки из Эмилии-Романьи, которая занимается этим всю жизнь, изо дня в день, но осторожничать было некогда. Если замешкаешься, паста получится сухой и начнет ломаться прежде, чем будет готова. И Бруно понемногу растягивал тесто, пока оно не стало тонким, как шелк. Пора было остановиться и порезать его на tortellini.

— Синьора, у вас есть дуршлаг? — прокричал Томмазо через кухонную дверь. Вошла мама Карлотты, открыла буфет и показала ему, где лежит кухонная утварь, попутно оглядев критическим взглядом груду продуктов на столе.

— Вы делаете свежую пасту? — удивленно спросила она, увидев

горку муки и яйца, для виду прихваченные с собой.

— Конечно.

— Принести вам электрическую скалку?

Томмазо посмотрел на нее с нескрываемым удивлением.

— Я никогда ею не пользуюсь. Предпочитаю делать все руками.

— А обычная скалка у вас есть?

Томмазо сделал неопределенный жест рукой.

— Буду импровизировать.

Мама Карлотты недоверчиво взглянула на молодого человека.

— Как вы можете импровизировать, если вам нужна скалка для пасты?

Томмазо решил, что самое время переменить тему разговора.

— Синьора, мне понадобится большой кувшин, керамический или стеклянный. И шесть подставок для яиц разного размера. Ах да, и бутылка хорошей «марсалы». Лучшей из тех, что есть у вашего мужа.

«Это их смутит», — подумал он, глядя вслед хозяйке, отправившейся выполнять распоряжение. Только бы Бруно появился вовремя. Все получается не так легко, как он рассчитывал.

— Как там дела? — спросила Карлотта у своей мамы. Все будущие дегустаторы, сосланные в столовую дожидаться кулинарного шедевра Томмазо, уже сгорали от нетерпения.

— Он еще не начал делать пасту, уже двадцать минут режет один пучок сельдерея. Теперь ему понадобились подставки для яиц. И бутылка «марсалы».

— Я принесу, — быстро откликнулся доктор Феррара, поднимаясь со стула. Он до сих пор не понял, как получилось, что на кухне его жены командует совершенно чужой человек, но по опыту своей долгой супружеской жизни знал, что ситуация становится взрывоопасной. Констанца Феррара плотно сжала губы и так туго стянула волосы в пучок, что у нее побелела кожа на лбу.

— Обещаю вам, что это того стоит, — успокоила ее Лаура.

Из кухни слышалось громыхание кастрюль, а потом Томмазо громко запел. Андреа, спутник Карлотты, рассмеялся и закурил очередную сигарету.

Пьяцца Аньели находится в окружении однотипных улиц, на каждой из которых стоят однотипные белые дома. Бруно битых полчаса петлял по ним на мотороллере Томмазо, пока наконец не обнаружил нужный дом. Он дважды прогудел клаксоном. Прямо над ним распахнулось окно на втором этаже.

— Двадцать девять с половиной минут, — нетерпеливо пробурчал Томмазо. — У меня в голове полный бардак. Ты как раз вовремя. У меня крыша едет.

— Извини, я заблудился.

Томмазо уже спускал на веревке кастрюлю со смесью муки и яиц, которую быстро соскреб со стола. Получив кастрюлю, Бруно заменил ее содержимое на готовую пасту, и Томмазо поднял кастрюлю.

— Это что, tortellini? — уточнил он.

— Да. Соус в банке.

— А где saltimbocca?

— Сейчас будет. Спускай все, что нужно.

Томмазо прислал телятину и листья шалфея, а Бруно положил на их место приготовленные заранее сандвичи.

Томмазо кивнул.

— Отлично. Главное ничего не перепутать. Все будет как надо.

Бруно пожал плечами и сел на мотороллер. Он не нуждался в одобрении Томмазо, тем более что с этой минуты все зависело не от него.

Томмазо вышел из кухни с блюдом tortellini и изящным жестом водрузил его на стол.

— Прошу к столу. Можно приступать.

У мамы Карлотты вытянулось лицо от изумления.

— Уже готово?

— Конечно — Томмазо нарочито торжественно прислуживал всем гостям. — А пока вы едите, я пойду на кухню и приготовлю secondo.

— Пахнет изумительно, — похвалила Карлотта.

— Вкус тоже изумительный, — поддакнул ее спутник, который уже начал есть.

Констанца принюхалась. Все мужчины считают, что умеют готовить, но быть поваром — совсем другое дело. Она редко обедала в ресторанах, потому что там, по ее мнению, подавали то же самое, что она вполне может приготовить дома. Констанца подцепила вилкой один tortellini и поднесла его ко рту.

— Очень красивая форма, — оценила она и положила tortellini в рот. Все смотрели на нее в ожидании приговора.

— Хм-м… — наконец изрекла Констанца и взяла еще один. До конца первого блюда она не произнесла больше ни слова, но все заметили, что ее тарелка быстро опустела. На блюде оставалось немного соуса, и Констанца пожирала его голодным взглядом. Остальные собирали этот соус кусочками

хлеба и ели. Несколько минут Констанца держалась, потом засучила рукав и стала делать то же самое.

Лаура сидела по левую руку от доктора Феррары и, отдавая должное угощению, не могла не заметить двух вещей. Во-первых, он все время пытался втянуть Лауру в беседу, а во-вторых, во время этой беседы смотрел не на ее лицо, а на ее грудь. Когда съели saltimbocca, доктор небрежным движением положил руку на спинку ее стула, одновременно рассказывая ее груди о том, как в шестидесятые годы он чудесно провел время в Тоскане, в коммуне хиппи. Иногда его пальцы поглаживали спину Лауры, чтобы подчеркнуть самые важные моменты рассказа.

На другом конце стола Карлотта строила глазки Андреа. Потом сбросила туфлю под столом и заработала ногой, смеясь над тем, как это отражается на его беседе с ее мамой, сидевшей рядом с гостем.

Наконец Констанца не выдержала, встала из-за стола и объявила, что идет на кухню посмотреть на работу Томмазо. Наткнувшись по дороге на дверной косяк, она обрушила на молодого повара град комплиментов и поздравлений, заодно прижав героя к своей пышной груди. Очутившись в ее объятиях, Томмазо почувствовал, что его ощупывают, как цыпленка, которого проверяют на мясистость и свежесть.

— А теперь десерт, — выдохнул Томмазо. — Сейчас подам следующее блюдо.

К его облегчению, Констанца выпустила свою жертву из цепких объятий.

— Принесу через минуту, — добавил он.

На десерт было tartufo — мороженое с черным шоколадом и какао.

Восемьдесят пять процентов шоколада в мире делается из обычных какао-бобов сорта «форастеро». Еще десять процентов — из «тринитаро», который чуть получше. И только пять — из редкого и ароматного «криолло», который растет только в отдаленных районах Колумбии и Венесуэлы. Этот сорт какао пользуется таким спросом, что стоит раз в десять дороже другого местного товара — кокаина. После того как бобы вызревают, их слегка обжаривают и размалывают в пыль. Потом прессуют в таблетки, и если маленький кусочек растает у вас на языке, вы почувствуете настоящий взрыв аромата и вкуса.

Tartufo — это шоколадное мороженое в форме трюфеля, но свое название оно получило не только из-за этого. Приготовленное из яичного желтка, сахара, молока, шоколада «криолло» и небольшого количества перца чили, tartufo Бруно выглядело так же сексуально, как и гриб, в честь

которого оно названо. Даже еще сладострастней.

Появление на столе tartufo вернуло гостям интерес к еде. Некоторое время в столовой царило молчание — все ложка за ложкой отправляли в рот твердое мороженое и зримо отдались наслаждению.

Молчание нарушила Констанца Феррара.

— Замечательно, — изрекла она. Все энергично закивали. Во всяком случае, настолько энергично, насколько могли. Томмазо скромно улыбнулся. — После такого угощения — продолжила Констанца, — мы обязательно должны устроить сиесту. — Она грациозно поднялась со стула. — Пойдем, Альдо.

Доктор Феррара вздрогнул, заставил себя оторваться от стула Лауры и встал из-за стола. Он был похож на солдата, которого выгнали из безопасного окопа навстречу тревожной неизвестности.

— Я тоже подустал, — объявил Андреа, когда хозяева ушли, и многозначительно посмотрел на Карлотту — Томмазо, все было просто волшебно. Мне даже стали тесны мои брюки.

— Будем надеяться, — пробормотала Карлотта, — Лаура, если вы с Томмазо тоже захотите подремать, там есть свободная комната.

Минут через пятнадцать квартира наполнилась приглушенными вздохами и стонами — три пары разными способами предавались страстям, порожденным изысканным обедом. Доктор Феррара, который уже несколько лет не занимался любовью с женой, едва дышал: супруга столь энергично подпрыгивала на нем, что ножки кровати опасно разъезжались. Томмазо и Лаура отдыхали в свободной комнате. Их одежда была разбросана по полу. Наконец Лаура отодвинулась от Томмазо и прошептала:

— У меня есть одна идея.

— У меня тоже, — ответил Томмазо. — Давай попробуем по-быстрому, как кролики. А ты о чем подумала?

— О мороженом.

— Хм… Сначала осуществим мою, а потом твою. Идет?

Но Лаура уже выбралась из постели.

— Подожди.

Надев футболку на случай, если кого-нибудь встретит, она прокралась на кухню, где в холодильнике покоились останки tartufo, и принесла коробку в комнату.

— Закрой глаза, — сказала она, забираясь обратно в постель — И лежи смирно.

Томмазо послушно зажмурился. Лаура зачерпнула мороженое ложкой

и положила его на левый сосок Томмазо.

— Ой, — вздрогнул он. — Холодно.

— Скоро согреется, — успокоила Лаура и положила другую порцию на его правый сосок. Томмазо снова вздрогнул.

— Хорошо?

— Ну… — протянул он, дрожа от холода.

— А теперь сюда, — сказала Лаура, выгружая третью порцию ему на живот, чуть пониже пупка. — Какое же мне съесть в первую очередь? — прикидывала она. Мороженое уже начало таять. Темно-коричневые струйки текли по груди Томмазо. Лаура наклонилась и слизала мороженое с его живота. Томно вздохнула.

— О-о…

Потом провела языком по струйке на груди.

— О-о…

У Лауры закружилась голова. Она уже не могла сказать, где у нее вкусовые рецепторы, а где нервные окончания. Лаура начала слизывать растаявший шоколад с бедер Томмазо. Когда ее теплый язык покончил с последней капелькой, Томмазо уже извивался от наслаждения. Лаура больше не могла ждать. Молниеносным движением она запрыгнула на него и выгнула спину, почувствовав, как он двигается внутри нее.

— О-о…

Она плотнее прижалась к нему, чтобы он вошел поглубже, и наклонившись, поцеловала его холодными и сладкими от мороженого губами.

— О-о…

Томмазо тоже застонал. После мороженого тепло ее тела и губ обжигало, как огнем.

— О-о…

Вдруг Лаура поняла, что чего-то не хватает. Ее рот опустел. Мороженое. Она схватила коробку и зачерпнула оттуда целую ложку. Да… Лаура закрыла глаза от наслаждения. Еще ложечку и еще… Ложка мелькала все чаще и чаще — от коробки ко рту, наконец Лаура отшвырнула ее в сторону и стала запихивать мороженое в рот рукой.

Движения стали синхронными. Каждый раз, когда Томмазо входил в нее, она хватала мороженое. А когда выходил, тянулась за очередной порцией. Она поставила коробку на грудь Томмазо, чтобы не тянуться далеко. Томмазо задрожал от холода, но Лауру это уже не волновало. В этот момент она запихивала в рот очередную порцию мороженого.

Бруно тем временем возвращался домой, пытаясь думать о выпечке хлеба, чтобы не грустить о Лауре. Каждый раз, когда он отвлекался от хлеба, перед его мысленным взором возникали болезненные эротические образы. На остановках ему казалось, что боковым зрением он видит улыбающуюся обнаженную Лауру Картина исчезала только тогда, когда он, нажав на газ, мчался прямо на нее.

Зря он приготовил tartufo. Это был перебор. Несколько минут назад он съел одну порцию и пришел в ужас от того, насколько сильным оказалось ее действие. Конечно, все дело в перце чили. Этот рецепт он позаимствовал из мексиканской кухни. Замаскированный ледяным молоком и сладостью шоколада, он оставляет легкое жжение на языке и губах, которое постепенно становится все сильнее.

Получалось, что каждый раз, когда он готовит для Лауры, меню становится все более действенным, все более подходящим для нее. Чтобы хоть немного успокоиться, Бруно положил в рот кусочек теста. Это не помогло. Стало только хуже.

Андреа тихонько посапывал. Карлотта лежала рядом, но не спала. Ей вдруг пришла в голову мысль, она не давала покоя.

Карлотта думала о том, что в холодильнике на маминой кухне еще осталось это волшебное tartufo. За обедом все шестеро хорошенько к нему приложились, но мороженое оказалось таким сытным, густым и насыщенным шоколадом, что прикончить его они не смогли. Карлотта прекрасно помнила, что его осталось вполне достаточно для одного, и эта порция настойчиво манила. Когда Андреа, как обычно, заснул, утолив желание, этот призыв стал еще громче, потому что Карлотта не испытала удовлетворения, и сексуальная неудовлетворенность странным образом превратилась в страстную потребность съесть еще ложечку приготовленного Томмазо великолепного десерта.

Откинув одеяло, Карлотта натянула халат и на цыпочках вышла за дверь. В квартире было тихо. Она прокралась на кухню и замерла.

Ее мать, тоже в халате, входила через другую дверь.

Мать и дочь посмотрели друг на друга, и каждая сразу же догадалась, зачем пришла другая. Холодильник располагался на полпути между ними. Сделав вид, что идет к раковине за стаканом воды, Карлотта скользнула к холодильнику.

Навстречу, тоже к холодильнику, с безразличным видом шла ее мать.

Но Карлотта оказалась проворнее. Мама поняла, что ее хотят опередить, и пошла быстрее. Наплевав на чувство собственного

достоинства, Карлотта перешла на бег. Но мама тоже прибавила скорость, что было удивительно для такой невысокой и пышнотелой женщины. Когда Карлотта добралась до холодильника и протянула руку к морозилке, ей помешала мамина рука. Обе женщины замерли, глядя друг на друга. Потом, словно сговорившись, вместе дернули за ручку.

Мороженого в холодильнике не было.

В этот момент на кухню вошла Лаура, в руках она держала пустое блюдо из-под tartufo. Приветливо улыбнувшись обеим женщинам, она осторожно поставила его в раковину.

Пока три женщины молча мыли посуду, творец их разногласий нашел общий язык с отцом Карлотты. Хозяин поставил один из своих старых CD-дисков.

— А-а, «Return to Fantasy», — понимающе кивнул Томмазо — Один из величайших альбомов всех времен и народов.

— Я удивлен тем, что вы его узнали. Когда он вышел, вы были совсем мальчишкой.

— О, я большой поклонник «Uriah Heep».

— Посмотрим, узнаете ли вы вот это…

Доктор Феррара поставил другой диск. Через пару секунд Томмазо снова кивнул.

— Hawkwind. «Warrior at the Edge of Time». Классика.

— Черт побери, вы прекрасно подкованы. А это? — Он снова поменял диск.

— «Bad Company».

— Потрясающе! — изумился доктор Феррара и начал несколько неуклюже пританцовывать, — Знаете, — громко сказал он, стараясь перекричать музыку, — вы еще и превосходный повар.

Томмазо скромно пожал плечами.

— Сегодня я трижды трахнул свою жену, а все еще крепок, как огурчик.

— Prego. Честное слово, на здоровье.

— Видите ли, — продолжал доктор Феррара, — у меня есть кое-какие деньги, и я хотел бы их выгодно вложить. Когда умерла мама Констанцы, она оставила нам приличные деньги, старая скупердяйка. Но я не хочу вкладывать их в биржевые игры. Правительство ведь отберет последнее, что у тебя есть. Я хочу заняться мелким бизнесом, чем-нибудь некрупным, местного значения, чтобы можно было получать прибыль прямо из кассы, если дела идут хорошо, и ругать сотрудников — если не очень. Например,

открыть свой ресторанчик. Я уверен, что люди будут платить хорошие деньги за возможность поесть так, как я поел сегодня. Особенно если будут знать, что после этого обеда их свидание будет жарче, чем обычно. — Он хитро подмигнул Томмазо — Более того, я уже подобрал удачное место. У старого Кристофа есть маленькая osteria в самом центре Рима, и я знаю, что он хочет ее продать. Что вы на это скажете?

— Знаете, меня вполне устраивает моя теперешняя работа, — уверенно ответил Томмазо.

— Разумеется, я сделаю вас своим партнером. Конечно, не на равных, но у вас будет солидная доля.

Искушение, разумеется, было велико.

— Нет, спасибо, — наконец ответил Томмазо. — Я люблю готовить, но пока не готов открыть собственный ресторан.

— Он классный, — говорила Карлотта Лауре чуть позже, — Твой Томмазо просто классный. Настоящий гений!

— Да, я знаю, — согласилась Лаура.

— Ты слышала, папа хочет, чтобы они вместе открыли собственный ресторан?

— Нет, Томмазо мне ничего не сказал.

В первый раз Лаура подумала о том, что Томмазо вообще мало что ей рассказывает. Вспомнив предыдущие встречи, она поняла, что они вообще толком ни о чем не говорили. Да, у них была потрясающая еда, занятия сексом, веселые шутки и сладкие итальянские нежности, которые он ей нашептывал во время еды и во время любви. Но она совершенно не представляла, какие мысли крутятся у Томмазо в голове.

Впрочем, как сказала Карлотта, он гений. И самовыражался он не через слова, а через еду.

— Он хочет, чтобы мы вместе открыли ресторан, — сказал Томмазо и засмеялся, — Представляешь? Он даже предложил мне долю в прибыли. Настаивал. Если бы я знал, дружище, как ты отреагируешь на это предложение, я бы сказал «да».

Они сидели у Дженнаро. Бруно пил кофе. Он был задумчив и не сказал ни слова.

— Конечно, — продолжал Томмазо, — я ответил ему, что это невозможно. У нас и без ресторана полно проблем.

Бруно по-прежнему молчал. В голове его все крутились эротические картинки с участием Лауры. Он представлял себе, каковы на вкус разные

части ее тела. Ощущения были такими живыми, что рот Бруно наполнился слюной.

— Я все обдумал, — сказал он, когда они с Томмазо вышли из бара — В следующий раз я приготовлю для Лауры совсем другие блюда. Может быть, это будут старые деревенские рецепты.

— Почему? — удивленно спросил Томмазо.

— Ну… Мне кажется, ей понравится.

— Нет, я имел в виду, зачем вообще нужен следующий раз?

— Для Лауры, конечно, — ответил Бруно.

— Но твоя готовка достигла того результата, о котором я просил, и даже больше того. Теперь я справлюсь сам.

— А ты сможешь? — с сомнением спросил Бруно.

— Конечно. И вообще, мне надоела вся эта сытная пища.

— И что же ты приготовишь?

— Что-нибудь простенькое. Простенькое и полезное, — Томмазо изобразил неопределенный жест рукой. — Например, пасту. Салат. Ризотто.

— Ризотто готовить труднее, чем кажется.

— Ерунда. Мама часто готовила его, когда я был маленьким. Там делать нечего. Немного риса, немного вина, немного пармезана…

— Лаура привыкла к большему, — предупредил Бруно.

При мысли о том, что ему не позволят больше готовить для Лауры, Бруно сделалось дурно. Это все равно что вырвать ему язык, чтобы он остался немым и был не в состоянии выразить свои чувства. Но Томмазо был непреклонен.

— Она быстро привыкнет. Это ведь всего лишь еда. Вот увидишь.

Бруно стоял на кухне и смотрел, как Томмазо впервые самостоятельно готовит обед для Лауры. Несмотря на предупреждение Бруно, он все-таки решился на ризотто.

— Ты должен убедиться, что у тебя достаточно хороший рис, — старался помочь Бруно — Carnaroli, к примеру, очень хорош, хотя Vialone Nano вбирает больше жидкости…

— Хватит! — взорвался Томмазо и выставил Бруно из кухни. — Я буду делать так, как делала моя мама.

Сказать по чести, у Бруно были сильные сомнения в кулинарных способностях мамы Томмазо. Во всяком случае, если судить по тому, какие продукты лежали сейчас на разделочном столе. Но Томмазо уперся, и тут уж ничего не поделаешь.

— Если понадоблюсь, я буду у Дженнаро, — предупредил Бруно,

смирившись с поражением.

Томмазо откупорил бутылку вина и принялся за работу. Хорошее вино, подумал он, наливая себе стаканчик на пробу. То, что нужно для ризотто. Он насыпал в кастрюлю рис, положил немного сливочного масла и принялся шинковать лук. Что там еще нужно? Растительное масло, чеснок. И травы. Томмазо не помнил, какие именно травы использовала мама, поэтому взял понемногу всех, что были разложены у Бруно по ящичкам.

Когда он положил в ризотто все травы, блюдо стало казаться несколько жидковатым. Томмазо открыл холодильник и заглянул внутрь. Ага, сливки! Сливки улучшат любое блюдо. В буфете он обнаружил сушеные porcini[30]. Он вспомнил, что мама иногда готовила ризотто с грибами, поэтому порезал их и высыпал в кастрюлю.

Звонок в дверь возвестил о прибытии Лауры. Она, как всегда, прошла прямиком на кухню, чтобы посмотреть, что он готовит.

— Сегодня будет сюрприз, — заявил Томмазо. Он накрыл крышкой кастрюлю, содержимое которой Лаура пыталась понюхать, и выпроводил девушку из кухни.

— Тогда я хотела бы сначала получить повара, — сказала Лаура, запустив руки под его рубашку и подставляя губы для поцелуя.

Через пять минут, тяжело дыша, она спросила:

— Скоро будет готово?

— Не волнуйся, у нас впереди вечность, — ответил Томмазо, продолжая начатое дело.

Еще через пять минут, когда они, полураздетые, обнимались на диване, Томмазо почувствовал запах гари.

Ризотто. Он начисто о нем забыл. Ворвавшись на кухню, Томмазо сорвал с кастрюли крышку. Вместо густого супа из вина и риса на него смотрело нечто черное, зловонное и похожее на застывшую вулканическую лаву.

— Вот б..! — с чувством выругался Томмазо.

— Все нормально? — прокричала из комнаты Лаура.

— Да, все прекрасно — Томмазо энергично шевелил мозгами: Бруно сказал, что будет у Дженнаро; может, он сумеет это спасти…

— Я быстро сбегаю еще кое за чем, — предупредил он Лауру — Скоро вернусь.

Бруно выслушал объяснения друга и тут же понял, что именно произошло.

— Ты вымачивал porcini, прежде чем положить их в кастрюлю? — спросил он.

— Вымачивал?

— Не важно. Вот что, теперь этот рис уже нельзя использовать. Он испортит все блюдо. Пойдем посмотрим, что можно сделать.

— Но Лаура не должна тебя видеть, — напомнил Томмазо — Придумал! Я войду первым и завяжу ей глаза.

— Завяжешь глаза?

— Ну да. Она будет думать, что это такая игра. Девушки это любят.

— Ты уверен? — с сомнением спросил Бруно.

— Предоставь это мне.

Бруно стоял перед дверью в квартиру и ждал. Через несколько минут выглянул Томмазо.

— Готово, — прошептал он. — Она ничего не заподозрит.

— Ну… если ты уверен…

— Не волнуйся. Что я должен делать?

— Сбегай в магазин и купи бутылку красного вина. И побыстрей.

— Ладно, — топот ног, и Томмазо уже нет.

Бруно открыл дверь и прокрался в квартиру. Там было тихо. Потом с дивана послышался непристойный смешок. Там лежала полураздетая Лаура. Глаза завязаны толстым шерстяным шарфом.

— Томмазо? — позвала она. Бруно похолодел. — Я знаю, что ты смотришь на меня, потому что не слышу возни на кухне. — Она повернулась в его сторону и попыталась на слух определить, где именно он стоит. — Если ты хочешь, чтобы я играла в эту игру, поцелуй меня, — заявила она, — Каждые пять минут в ожидании обеда будут стоить тебе поцелуя. Так что ты должен мне уже два.

Бруно замер, боясь пошевелиться.

— Или я снимаю эту повязку.

Не понимая, что ему делать, Бруно сделал шаг к дивану. Видимо, он все-таки издал какой-то звук, потому что Лаура сказала «Ага!» и подняла голову.

Делать нечего. Он наклонился над Лаурой. Быстро прикоснулся губами к ее губам. Это был самый быстрый и легкий поцелуй в истории человечества. А потом второй… Бруно показалось, что он падает в бездну. Губы его горели, щеки пошли красными пятнами.

— Хм… — только и сказала Лаура, и Бруно показалось, что она слегка озадачена.

Он пошел на кухню и там попытался собраться с мыслями.

Приготовление ризотто займет как минимум минут двадцать, но для другого блюда у него нет необходимых продуктов. Он поставил варить рис и принялся обжаривать прочие ингредиенты. Попутно заглянул в холодильник и достал кое-какие закуски: оливки, в которые добавил каперсы и листья шалфея, сухарики с кусочками ветчины.

— Время вышло — позвала из комнаты Лаура.

Бруно на цыпочках вышел из кухни и, когда она приоткрыла рот для поцелуя, аккуратно положил ей в рот оливку.

— М-м-м… — промычала она с полным ртом. — Очень мило. Но поцелуй я тоже хочу.

Бруно немного постоял в растерянности, потом наклонился и быстро чмокнул Лауру в губы. Потом он вздохнул и отошел.

— Еще, — пробормотала она, — Томмазо, прекрати меня дразнить.

Упоминание имени друга вернуло Бруно к реальности. Боже мой, что он делает? Он вернулся на кухню и, весь дрожа, прислонился к двери.

Наконец на лестнице послышались шаги Томмазо. Он проскользнул в квартиру, сжимая в руке бутылку вина, и Бруно ушел, предоставив оставшуюся часть вечера его заботам.

Он долго бродил по узким булыжным мостовым Трастевере и все пытался представить себе, чем сейчас заняты Лаура и его друг. Чтобы немного успокоиться, он выпил воды в ночном баре, и когда несколько транссексуалов — единственных посетителей заведения — сделали ему недвусмысленное предложение, он отрицательно помотал головой.

Его все еще трясло при мысли, как близок он был к провалу Если бы повязка соскользнула… Даже подумать страшно. Он представил себе весь тот ужас и отвращение, которые будут написаны на лице Лауры. Не говоря уже о праведном гневе Томмазо. И о чем он вообще думал?

Но кроме этого кошмара ему вдруг нарисовался и другой исход событий. Лаура смотрела на него не с отвращением и ужасом, а с любовью и вожделением, приоткрывала рот и тянулась к нему за поцелуем…

«Безумие. Все это сплошное безумие. Возьми себя в руки, — велел Бруно самому себе. — Нужно лучше владеть собой. Лаура — девушка Томмазо, и точка».

Бруно вошел в квартиру и прислушался. Тишина. Он прошел на кухню. В этой ситуации существовало только одно лекарство. Стараясь не греметь посудой, чтобы никого не разбудить, он плеснул на сковородку оливкового масла, добавил немного чили и порезал зубчик чеснока. На

другой сковородке разогрел pasta in brodo[31]. Увлеченный своим занятием, он не заметил, что кто-то смотрит на него с балкона через окошко. Захваченный врасплох, Бруно чуть не уронил сковородку, которую снимал с огня. Немного кипящей жидкости выплеснулось ему на руку, и он вскрикнул от боли.

Лауре не спалось. Она вышла на крышу и села, любуясь открывавшимся оттуда видом — невероятным хаосом средневековых крыш, тянущихся до самой реки, дворцами и церковными куполами в центре Рима. Услышав какой-то шум на кухне, она сначала решила, что это Томмазо. Но потом увидела, что это Бруно что-то готовит. Странно… У него это получается гораздо лучше, чем у Томмазо. Лаура никогда не видела, чтобы с готовкой справлялись так легко. Бруно неправдоподобно ловко нарезал чили и даже ни разу не посмотрел на свои руки. И тут Бруно заметил ее и обварил руку.

— Извини, — быстро сказала Лаура, — я не хотела тебя напугать. — Бруно уже сунул руку под холодную воду. — Подожди, я сейчас.

Когда она вошла в кухню, Бруно пытался завязать руку полотенцем, затянув узел зубами.

— Давай я сделаю — Участок кожи на руке уже превращался в волдырь — Я так виновата, Бруно… — снова извинилась она, накладывая повязку — Я не подумала…

— Ничего, — сказал Бруно — На кухне это часто бывает.

— С теми, кто моет посуду? — удивленно переспросила Лаура.

— А-а… Ну да. Иногда грязные сковородки бывают горячими. — Какое счастье, что она возилась с повязкой и не видела, что его лицо покраснело не меньше, чем обожженная рука. — А я очень неуклюжий.

— Мне так не показалось.

Он посмотрел вниз, на ее волосы. По привычке стал перебирать составляющие ее запаха. Бергамот, цитрусовые, корица… и что-то еще, что-то сладкое, чем пахла ее кожа. Бруно попытался вспомнить, что это за запах.

«На свадебном торте будут засахаренные фрукты… Нет, — сурово одернул себя Бруно — Хватит об этом».

— Все, — объявила Лаура и сделала шаг назад, чтобы оценить свою работу.

— Слишком туго, — сказал Бруно, тщетно пытаясь согнуть руку.

— Так надо.

— Но я должен закончить с супом.

— Я могу это сделать за тебя, — она поставила сковородку обратно на

газ. — Командуй.

— Справа от тебя лежит ложка, которой нужно его помешать, — сказал Бруно, — и пора положить чили.

— Так?

— Да, отлично. — Он наблюдал за ее действиями. — Через десять минут будет готово. Тебе не придется долго ждать.

— Не страшно. Я подожду с удовольствием. Хоть чем-то помогу.

Они помолчали. Потом Лаура сказала:

— Знаешь, на кого ты был похож, когда я смотрела на тебя через окошко?

— Нет. На кого?

— На волшебника, колдующего над котлом. Глаз тритона, крылышко летучей мыши…

— Глаз тритона? — Бруно задумчиво потер подбородок. — Не добавит вкуса, — решил он — Слишком маленький.

Лаура улыбнулась.

— Это просто так говорят.

— А-а, понятно. Видишь ли, я считаю, что кулинария сродни волшебству. Просто чары — это рецепты, вот и все.

— Представляешь, если тебе действительно удастся заколдовать кого-нибудь с помощью еды. Вот будет интересно, правда?

— Да, — кивнул он и отвел глаза — Представляю.

— Люди начнут превращаться в лягушек, — она указала на кастрюлю с супом — Уже можно попробовать?

— Если хочешь. — Сам Бруно и не пробуя знал, что получилось.

Лаура взяла ложку и попробовала бульон.

— Вкусно, — удивленно сказала она. — Действительно очень вкусно.

— Нужно еще две щепотки соли и немножко оливкового масла.

— Но ведь ты не попробовал.

Бруно пожал плечами.

— Я просто знаю, что еще нужно.

— Хорошо, мистер волшебник. Под вашу ответственность, — Она добавила соль, потом взяла бутылку оливкового масла. — Сколько?

— Два буль-буля.

— Может, переведешь в общепринятую единицу измерения?

— Положи большой палец на горлышко, потом переверни бутылку. Когда уберешь палец, масло, выливаясь, два раза булькнет. Это и есть столько, сколько нужно.

— Ясно.

Лаура поставила бутылку на стол и слизнула с пальца остатки масла. У Бруно заколотилось сердце.

— Не понимаю, почему ты не повар? — искренне удивилась Лаура, так ни о чем и не догадываясь — У тебя определенно есть талант.

— Ну, может, когда-нибудь…

— Тебя Томмазо учит, да?

— Что-то вроде того.

— Он гениальный повар.

— Он во многом гениален, — согласился Бруно.

— Наверно, его просто одолевают женщины? — как бы мимоходом спросила Лаура.

— Наверно.

— А был у него кто-нибудь… ну, всерьез?

— Нет, — честно ответил Бруно.

— Но ведь наверняка были такие, для которых он тоже готовил?

Бруно растерялся. Ему ужасно хотелось сказать правду. Но было уже поздно. Слишком много вранья накопилось. Если Лаура когда-нибудь узнает правду, она будет в шоке.

— Нет, — сказал Бруно. — Даю тебе честное слово: Томмазо никогда раньше не готовил ни для одной девушки.

Он увидел, как глаза Лауры засветились счастьем, и отвернулся. Он был сам себе отвратителен.

На кухне в «Темпли» было затишье. Первые посетители делали заказы, Карл выкликал их, все повара молча делали привычное дело, быстро распределив между собой обязанности. Оглядев кухню, Ален Дюфре позволил себе одобрительно кивнуть.

Бруно чувствовал себя на своем рабочем месте гораздо лучше. Из-за нехватки поваров Хуго Касса временно перевели с десертов в другую секцию, и Бруно мог работать спокойно.

Вдруг он услышал какое-то шипение. Оглянувшись по сторонам, Бруно не сразу понял, что именно шипит, а потом заметил Томмазо, спрятавшегося за плитой.

— Господи, Томмазо, что случилось?

— Нужно поменяться местами. Пришли родители Карлотты, доктор Феррара и его жена.

— Зачем? — удивился Бруно.

— Не знаю. Наверно, потому, что я здесь служу поваром. Небось опять будет уговаривать.

— Я говорю, зачем нам меняться местами?

— Затем. Увидев меня, они будут знать, что я официант. А если я спрячусь, некому будет их обслуживать. Поэтому я скроюсь здесь, а ты наденешь мою форму и присмотришь за их столиком.

Бруно вздохнул. Искушение сказать Томмазо, чтобы он даже не думал об этом, было очень велико. Но Бруно все еще помнил те украденные поцелуи.

— Хорошо. Но я должен вернуться на место до того, как начнут заказывать сладкое.

В эту минуту через парадную дверь в зал вошли четверо мужчин. Одеты они были весьма изысканно, но было в их внешнем виде что-то, из-за чего они не были похожи на обычных посетителей «Темпли». Главный из них, очень маленького роста, был одет в дорогой костюм, явно сшитый на заказ по его более чем миниатюрной фигуре.

Официант поспешил навстречу гостям. Но прежде чем он успел открыть рот, коротышка сказал:

— Мы заказывали столик. На фамилию Норка.

Официант заглянул в список. Разумеется, там наличествовал заказ на эту фамилию. Но официант понятия не имел о том, что сегодня утром настоящий мистер Норка, бизнесмен, сделавший заказ, был вынужден отказаться от него в пользу знакомых его знакомых. Он попытался было отказать, потому что сделал этот заказ три месяца назад и с нетерпением ждал обеда в «Темпли», но два телефонных звонка — сначала от президента его компании из Палермо, а потом и от самого важного их клиента из Неаполя — убедили его, что лучше сходить на ланч в ближайший бар.

Именно там он сейчас и пил grappa[32], чтобы успокоить нервы.

— Да, такой заказ есть, — подтвердил официант.

— Очень хорошо, — ответил Теодоро и похлопал официанта по плечу — В таком случае проводите нас к нашему столику.

Пока они шли через зал, один из мужчин все время прикладывался к бутылке виски. Официант делал вид, что ничего не замечает.

Известие о том, что в ресторане находится группа mafiosi, мгновенно долетело до всех, кто работал в зале, и они тут же принесли его на кухню. Ален Дюфре сделался еще серьезнее и потянулся за шляпой. Увидев, что шеф выходит в зал, метрдотель направился следом. Франциско был итальянец и знал, чем чреваты такие ситуации. По дороге он что-то нашептывал шефу на ухо.

Сначала Ален как будто не обращал внимания на его слова. Потом у

него задергались скулы. Сделав над собой усилие, он развернулся и пошел обратно на кухню.

Много воды утекло с тех пор, как Бруно служил официантом. Кроме того, столики в «Темпли» сервировались огромным количеством предметов, и официант должен был наливать вино в нужные бокалы, класть нужные приборы к каждой тарелке. Поэтому очень скоро Бруно растерялся. К счастью, доктор Феррара с супругой ворковали, как подростки, и ничего вокруг себя не замечали. Наконец доктор Феррара подозвал Бруно, чтобы сделать заказ.

— У вас действительно работает шеф-повар по имени Томмазо Масси? — спросил он.

— Да, конечно.

— Скажите, пожалуйста, какие блюда вашего меню готовит именно он?

— Dolci, — ответил Бруно.

— В таком случае, — сказал доктор Феррара, поворачиваясь к жене, — мы закажем primo, а потом сразу один из десертов в исполнении Томмазо.

Бруно скрылся на кухне прежде, чем его заметил метрдотель. Ему повезло: в «Темпли» было столько персонала, что подмены никто не обнаружил.

Столик Теодоро обслуживал сам Франциско. Он начал с того, что объявил: все блюда, конечно же, за счет заведения. Потом пробормотал, что коронное блюдо шефа, холодная баранина с петрушкой, как раз готово.

— Я буду pasta carbonara и стейк, — железным голосом заявил первый гость.

— Я тоже, — кивнул его сосед.

— Вообще-то мы… — начал было Франциско, но осекся.

— Сегодня четверг, поэтому я буду gnocchi[33], — заказал следующий.

— А мне gnocchi, piccata Milanese, а потом тирамису, — доброжелательно произнес Теодоро. И вернул Франциско меню, которое не открыл ни один из мафиози. — А выбор вина предоставляю вам, раз уж вы за все платите.

— Спасибо, — сказал Франциско и поклонился, мечтая лишь о том, чтобы в погребе еще осталось первосортное «Шато Петрус».

— Две pastaca rbonara. Две порции gnocchi. Два стейка без крови. Одна piccata Milanese — трагическим шепотом возвестил Карл, как будто этот шепот мог сгладить тот ужас, который заказ вызвал на кухне месье Дюфре. Понизив голоса, повара переспросили друг у друга, правильно ли они

расслышали.

После слова «тирамису» возникла напряженная пауза. Голос повара, принявшего заказ на десерт, прозвучал довольно странно, но на это уже никто не обратил внимание. Все думали только о том, каким чудом им удастся приготовить совершенно незнакомые блюда итальянской кухни.

Томмазо изучал содержимое холодильника. Он знал, что тирамису — это бисквит, размоченный в эспрессо с бренди, пропитанный взбитым яйцом и сливочным сыром. Но в каких пропорциях? И с чего нужно начинать? Эх, если бы у него была поваренная книга…

О римлянах часто говорят, что они слабы в организации и сильны в импровизации. От отчаяния Томмазо достал из холодильника кое-какие продукты и приготовился импровизировать.

Франциско достал бутылку «Петруса» и похолодел. Он вдруг отчетливо понял, что видел, как один из поваров, переодетый официантом, наливал вино в бокалы посетителей. Он поднес пробку к носу, и от богатого аромата старого вина, великолепного и сказочного, захватило дух. Франциско плеснул немного в стакан и пригубил. Отменное вино. Потом он позволил себе еще глоточек.

Бруно успел на свое рабочее место как раз вовремя, чтобы не дать Томмазо отправить на выдачу порцию столь мерзкого на вид блюда, что он, Бруно, дал бы его разве что собакам. К счастью, внимание шеф-повара было занято совсем иными проблемами.

— Есть здесь кто-нибудь, кто знает, как готовить эту деревенскую еду? — рокотал Ален. — Бога ради, вы, итальянские варвары, подскажите что-нибудь!

— Это он про gnocchi, — шепотом пояснил Томмазо, снимая белый халат и стягивая с Бруно форму официанта. — И про piccata Milanese.

— Я знаю, — откликнулся Бруно. На мгновение в кухне воцарилась полная тишина, потом раздался коллективный вздох облегчения, и все повернулись к нему.

Римские gnocchi коренным образом отличаются от легких, пушистых gnocchi, которые готовят по всей Италии. Прежде всего, их делают не из картофеля, а из semolina — манной крупы. Поэтому они больше похожи на пирожки.

— Смешиваем молоко с манкой, — объяснял Бруно в процессе готовки. — Вбиваем яйцо и на несколько минут оставляем. Потом режем кружочками, сверху кладем сыр и выпекаем в духовке.

Читая эту лекцию, Бруно одновременно готовил новую порцию тирамису. Он уже объяснил Карлу, как делать piccata Milanese, и старший повар в эту минуту резал петрушку и пармскую ветчину.

— И немножко свиной кожицы, если найдешь, — крикнул ему Бруно.

Другая группа поваров готовила соус для пасты. О прочих заказах благополучно забыли — вся кухня была мобилизована на приготовление непривычных блюд.

Разобравшись со вторым блюдом, Бруно занялся овощами. Разыскал и приготовил carciofini, zucchini и treviso. Одновременно он советами помогал готовить заказы других клиентов, о которых тоже вспомнили. Бруно уже помог тем поварам, которые занимались соусами, и теперь контролировал процесс приготовления мяса.

— Знаешь, во Франции есть очень похожее блюдо, — сказал Карл, готовя piccata — Но мы добавляем еще черные оливки и немного бренди. — Он улыбнулся своим воспоминаниям. — Не пробовал его с тех пор, как уехал из Прованса. Этот запах как будто возвращает меня домой.

Бруно пожал плечами.

— Черные оливки забьют вкус петрушки. А вот бренди — это хорошо. Давай.

Ко всеобщему удивлению, мафиози были так потрясены высоким качеством всех блюд, что утихли, и в «Темпли» снова воцарилась обычная рабочая атмосфера.

— Странное место, — сказал доктор Феррара, оглядываясь по сторонам. — Ты заметила, этот метрдотель совершенно пьян?

— Просто у них здесь все хорошо, — ответила его жена. — Как твое primo?

— Потрясающе. А твое?

Констанца не ответила, а только под столом потерлась ногой о мужнино бедро.

После обеда Теодоро и его спутники через Франциско передали шеф-повару приглашение присоединиться к ним.

Ален был кем угодно, только не трусом. Он посмотрел на часы и велел передать столику номер четыре, что выйдет к ним через четверть часа, когда закончится обслуживание.

Франциск, который как раз был трусом, несколько видоизменил его слова.

— Месье Дюфре ненадолго отлучился, но как только вернется, тут же

подойдет к вам, — сообщил он Теодоро.

Когда Ален наконец смог выйти в зал, он, как обычно, обошел с проверкой все столики и подошел к итальянцам в самую последнюю очередь. Но мафиози, пребывавшие в благодушном настроении от толстых сигар и столетнего коньяка, этого не заметили.

— Мой друг, — обратился к нему Теодоро, — на мой вкус, ваш ресторан чересчур изыскан, но готовят тут первоклассно. Проследите за тем, чтобы здесь были рады моим коллегам, и у вас не будет никаких проблем.

— А как я узнаю, что это ваши коллеги? — холодно спросил Ален.

Теодоро задумался.

— А никак, — наконец сказал он. — Будьте приветливы со всеми римлянами — и не ошибетесь.

Его спутники громко загоготали. Не рассмеялся только Ален.

— Благодарю за комплимент, — спокойно произнес он и перешел к следующему столику.

Доктор Феррара обернулся к Теодоро, сидевшему за его спиной.

— Знаете, а ведь сам он не готовит, — сообщил он.

— Правда?

— Ну да. Там на кухне есть молодой итальянец. Гений итальянской кухни. Его зовут Томмазо Масси. Я как раз пытаюсь уговорить его открыть в городе собственный ресторан.

— Томмазо Масси, — задумчиво повторил Теодоро и кивнул одному из своих коллег. Тот взял салфетку и записал на ней имя.

— Уберите эти тарелки с глаз долой, — рявкнул Ален, входя на кухню. — Протрите столик. И избавьтесь от той деревенской еды — Он вышвырнул остатки gnocchi в мусорный бак и посмотрел на Бруно. — Вы оставили свое рабочее место, шеф. Господи, а *вы* что здесь делаете? — обратился он к Томмазо, прятавшемуся в шкафу, который Ален как раз открыл.

— Ищу пальто, шеф.

— Тогда побыстрее. И приведите себя в порядок.

— Им понравилось? — спросил Бруно.

— Безусловно.

— Знаете, я тут подумал… Местным жителям было бы приятно, если бы мы включили в меню кое-какие из их блюд.

Ален уставился на Бруно. На виске шеф-повара вздулась вена.

— Насколько я помню, именно я шеф-повар этого ресторана, — жестко ответил он.

— Конечно, — пролепетал Бруно. — Извините, шеф.

— Я хочу это сделать.

— Что именно?

— Открыть ресторан вместе с доктором Феррарой. По-моему, отличная мысль.

— Ты серьезно?

— А почему нет? — пожал плечами Бруно — Это не сложнее того, что мы делаем сейчас. Я буду готовить, а ты мне поможешь.

— Твое решение связано с проблемами в «Темпли»? — тихо спросил Томмазо.

Бруно отвел глаза.

— Возможно.

— И ты позволишь этим бездарям тебя выжить?

— Не знаю. Может, и позволю. Но дело не только в этом. Те блюда, которые я в последнее время готовил для Лауры, — они не годятся для Алена, Хуго и всех прочих. Они мои. А если я останусь в «Темпли» и не начну готовить сам, все это пропадет. Неужели ты не понимаешь, Томмазо? Я должен дать им жизнь. Не могу тебе объяснить… Это как женщина, которая хочет иметь ребенка. Или что-то вроде того.

— С той разницей, что ты хочешь, чтобы твоих детей съели.

— Я же сказал: не могу объяснить, — беспомощно пролепетал Бруно.

— Но мы должны будем всех надуть. Абсолютно всех. Клиентов, критиков, поставщиков, персонал. Это очень серьезно, Бруно. Это тебе не шутки. Не девушку в постель затащить. Если нас поймают, мы не расплатимся. И никогда больше не сможем работать в ресторанном бизнесе.

— Meglio un giorno da leone che cento da pecora, как говаривал твой отец, упокой Господь его душу.

— Слушай, Бруно, я тебе рассказывал, как умер мой отец? — спросил Томмазо.

— Кажется, нет. Но я не любопытен.

— Он не обратил внимания на знак «стоп» и въехал под встречный грузовик. Он думал, что грузовик затормозит. А тот не затормозил.

— О Господи!

— Бывает, что львов убивают. Особенно если они бросаются под встречные грузовики.

— Хорошо, что мы собираемся открыть ресторан, а не транспортное агентство.

Томмазо вздохнул. Ему показалось, что Бруно его почти не слышит. Он знал по опыту: его друг, с которым всегда очень легко договориться, превращается в упрямого осла, когда дело касается еды.

— А тебя не смущает, что доктор Феррара предлагал стать шеф-поваром мне, а не тебе? — спросил он.

— Нисколько. Мы будем партнерами. Ты возьмешь на себя все то, чем сегодня занимаются шефы, — переговоры с поставщиками, связи с прессой, общение с доктором Феррарой и так далее. А я займусь тем, что мне действительно нравится.

Томмазо и Бруно отправились взглянуть на ресторан, который собирался купить отец Карлотты. Оказалось, что это захудалая траттория, крайне убогая и обшарпанная, теперешний хозяин которой был уже стар и собирался на покой, а потому ему все было безразлично.

Кристоф показывал им тратторию с таким видом, как будто вынужденно приносил извинения.

— У нас есть свои завсегдатаи, — доверительно сообщил он молодым людям. — Но здесь вокруг слишком много ресторанов, а люди теперь обедают вне дома гораздо реже, чем раньше.

— Ты слышишь, Бруно? — многозначительно произнес Томмазо. — Люди редко обедают вне дома.

— Лучший римский ресторан всегда будет полон, — возразил Бруно.

— Мне стало трудно платить зарплату, — продолжал Кристоф. — Иногда мы бываем в убытке, хотя такое случалось и в лучшие годы.

— Сколько у вас сотрудников? — спросил Томмазо.

— Двое. Джоан помогает мне на кухне, а Мария — официантка, — он понизил голос. — Честно говоря, именно из-за нее сюда и приходит большинство завсегдатаев. — Он подозвал молодую женщину, которая как раз сортировала ножи в дальнем конце зала, — Мария, подойди и поздоровайся.

Женщина повернулась к ним. Это была смуглая жгучая брюнетка с чувственным ртом и грудью навыкате; когда ее соблазнительное тело заскользило между столиками и стульями, Томмазо, задыхаясь, пробормотал: «Fossea' Madonna!». И по привычке расплылся в своей самой обворожительной улыбке. Впрочем, женщины такого типа в данном случае обычно хмурятся.

— Приятно познакомиться, — сказал Бруно и пожал ей руку — Скажите, Кристоф, как часто вы проверяете газовые плиты?

— Каждые полгода, — ответила за хозяина Мария — Во всяком

случае, с тех пор, как я здесь работаю. А до этого, — она пожала плечами, — кто знает? Документация велась из рук вон плохо.

— Мария помогает мне и по административной части, — пояснил Кристоф.

— В основном любезничаю с кредиторами, — добавила Мария.

— Я уверен, что у вас это отлично получается, — многозначительно заметил Томмазо. Мария не обратила на него никакого внимания.

— Мы очень надеемся, что вы останетесь, — продолжил Томмазо.

— Может быть… — Она опять пожала плечами — Зависит от того, что вы собираетесь делать. Если мне понравится, я останусь. Посмотрю, как пойдут дела.

— У нас очень простой план, — сказал Бруно — Мы собираемся готовить самую лучшую еду в Риме. Настоящую римскую кухню, рецепты наших бабушек, но слегка осовремененные. Чуть попроще, чуть полегче, чтобы все выглядело по-новому, несколько непривычно.

— Гм… — Мария смотрела на него с подозрением. — Видимо, вы поменяете всю обстановку?

— Мне нравится и так, — заверил ее Томмазо.

Бруно подошел туда, где с темного крюка свисали сплетенные в косу головки чеснока. Он сжал в кулаке одну головку, и та рассыпалась в пыль.

— Кое-что, вероятно, придется слегка освежить, — сказал он — А вообще эстетика семидесятых сейчас в моде.

— Это грязная дыра, — заявила Мария тоном, не допускающим возражений. — Здесь придется многое поменять, чтобы привлечь молодежь, но не настолько много, чтобы от нас отвернулись завсегдатаи. Нужно сделать скромное освещение, но на все это вам понадобится по меньшей мере тысяча евро.

— Она очаровательна, — заметил Томмазо, когда они с Бруно пили кофе, вернувшись от Кристофа.

— Кто?

— Официантка.

— Производит впечатление очень ответственного человека. Пожалуй, это знак свыше, ведь ни один из нас не обладает этим достоинством, — Бруно пристально посмотрел на Томмазо. — Итак, мы беремся или нет?

— Безусловно, — ответил Томмазо, у которого рассеялись последние сомнения.

— Хорошо. Но нужно поменять название. Все должны знать, что это наш ресторан.

Томмазо немного подумал и предложил:

— Как насчет «Il Cuoco»?
— «Повар»? Гм… Это намек на тебя или на меня?
— На обоих.
— Что ж, значит, «Il Cuoco». — Бруно поднял чашку с кофе. — За лучший ресторан в Риме.

Одно дело — готовить конкретные блюда, и совсем другое — составить меню. Бруно очень быстро понял, что эта задача гораздо труднее. Но его воодушевляли мысли о Лауре.

На их маленькой кухне появлялись все новые и новые блюда. Бруно пытался воссоздать традиционные блюда римской кухни, при этом внеся в каждое из них что-то свое, дополнив их теми качествами, которые ему нравились в Лауре, — смесь сложности и простоты, свежести и едкости, невинности и опытности. В каком-то смысле каждое из его творений соответствовало ее вкусу.

Работая, Бруно мурлыкал что-то себе под нос, с головой окунаясь в ароматы и сочетания продуктов. Позже, вспоминая об этом, он признался себе, что это было самое счастливое время в его жизни — все казалось возможным, да и сердце еще не было разбито, только дало трещину.

Лаура решила показать Томмазо свои любимые картины.

— Караваджо был очень несдержанным человеком — рассказывала она, когда они стояли перед «Мальчиком, укушенным ящерицей» — Однажды, во время спора о живописи, он набросился с кинжалом на другого художника. А еще он был очень озабочен тем, что именно он ест. Как-то раз он спросил у официанта, какие артишоки были приготовлены на сливочном масле, а какие на растительном. Официант ответил: раз вы не можете определить это по запаху, значит, вы не почувствуете и разницы во вкусе. И Караваджо полез на него с кулаками.

Томмазо понимающе кивнул.

— Да, нелегко работать официантом.

— Он был буквально одержим реализмом, — продолжала Лаура. — Хотел изображать на своих полотнах самых обыкновенных римлян, а не идеализированных библейских персонажей.

Но Томмазо уже двинулся дальше. Он считал, что ходить по картинной галерее нужно следующим образом: быстро все осмотрел, обратил внимание на понравившиеся картины и, нигде не останавливаясь, добрался до выхода.

В конце концов Лаура сдалась. Ну и что с того, что Томмазо не

разделяет ее увлечения искусством? Его голова забита совершенно другими мыслями.

Томмазо очень беспокоила покупка новой мебели для «Il Cuoco». Они явно не укладывались в бюджет. Доктор Феррара нашел новых партнеров, в которых был не вполне уверен, но денег все равно не хватало на все, что хотелось сделать. Во-первых, украшение зала, которое стоило баснословно дорого. Во-вторых, старый винный погреб Кристофа: Мария настаивала — стоимость покупки ресторана подразумевала, что старый хозяин заберет все вино. Но хуже всего было то, что Бруно занялся подбором штата и заказал кухонное оборудование, совершенно не задумываясь о его цене. Когда Томмазо спросил его, действительно ли им необходимы двадцатискоростной миксер и печка, которая топится дровами, Бруно посмотрел на него с явным недоумением.

И тогда Томмазо решил: пусть Бруно получит все необходимое оборудование, а остальное Томмазо раздобудет тем же способом, каким он наполнял свой холодильник, когда только начинал работать официантом.

Каждый день Томмазо и Бруно выходили из «Темпли» с карманами, набитыми серебряными ложками, вилками и ножами. Позвякивая на каждом шагу, друзья спускались с холма, а дома складывали свои трофеи в специальный ящик.

— Если работать с такой скоростью, мы управимся не раньше, чем через год, — сказал Томмазо как-то вечером, изучая содержимое ящика, — Придется поднапрячься.

С того дня пропажи столовых приборов в «Темпли» приняли размеры эпидемии. Франциско выдвигал ящик буфета, и выяснялось, что чайных ложек там не осталось вовсе, а миски, блюда, десертные тарелочки и даже хрустальные стаканы исчезали с такой скоростью, словно в здании завелся домовой.

— Это дело рук мафии, — в отчаянии пожаловался он Алену. — Раз уж эти мерзавцы к нам прицепились, тут уж ничего не поделаешь.

У Алена не было ни малейшего желания еще раз встречаться с Теодоро и его компанией любителей макарон.

— Что ж, придется смириться. Купите новые приборы и поднимите цены еще на десять процентов.

Друзья Бруно и Томмазо очень скоро обо всем узнали. Винсент, Систо и остальные частенько приходили и приносили что-нибудь ворованное. Ведерки для охлаждения вина были позаимствованы в «Хилтоне» и «Интерконтинентале», кухня наполнилась предметами, исчезнувшими из

«Рэдиссон» и «Мариотта». Однажды Систо примчался на мотороллере, зажав под мышкой кухонную мойку, вес которой уравновешивался электрической соковыжималкой, которую он вез в пакете, висевшем на противоположной стороне руля.

На декораторов денег не хватило, поэтому всю работу Томмазо и Бруно сделали сами. Они как раз красили стены, когда услышали странный звук, доносившийся из-под груды тряпок. Это оказался старинный телефон, который за много лет так охрип, что его звонок больше напоминал тихое верещание.

— Pronto, — сказал Томмазо, сняв трубку.

— Это «Il Cuoco»?

— Si, но мы еще не открылись.

— А когда откроетесь? — нетерпеливо поинтересовались на том конце провода.

— Через две недели, в субботу, — наобум ответил Томмазо.

— Хорошо. Я бы хотел забронировать столик.

— Первый посетитель — удивленно сообщил Томмазо, повесив трубку. — Такое впечатление, что все это правда.

Лаура решила надеть белые шорты, которые давно не носила. Но оказалось, что они на ней не сходятся. Она померила брюки, те тоже оказались тесны в бедрах.

Раньше ей было все равно, сколько она весит. Но теперь, осматривая себя в зеркале, она была вынуждена признать, что фигура ее сильно раздалась.

— Ничего страшного, — сказала Юдифь. — У меня куча шмоток, которые мне малы. Можешь их взять. А для занятий потрясающим сексом так даже лучше, правда?

Лаура призадумалась. Она никогда не говорила подруге, что секс с Томмазо можно назвать потрясающим. Конечно, Томмазо очень красив, а еда, которую он готовит, сильно заводит ее. Но что касается секса, Лаура постепенно укреплялась во мнении, что Томмазо… как бы это сказать? немного прямолинеен. Не говоря уже о небрежности. За то время, которое у него уходит на секс, не приготовишь даже традиционную римскую пиццу. Неторопливый и дотошный во всем, что касается готовки, он превращался в совершенно другого Томмазо — нетерпеливого, безудержного итальянца, который ездит со скоростью девяносто миль в час, залпом проглатывает эспрессо и галопом проносится по картинной галерее. Но поскольку все остальное было прекрасно, Лаура решила, что эту цену она заплатить в

состоянии.

Когда Бруно наконец набрался смелости и сообщил Алену, что увольняется, шеф-повар отвел его в сторонку.

— А куда вы уходите? — спокойно спросил он.

— Собираюсь открыть свой ресторан.

— В Риме?

— Si, в Риме.

Ален вздохнул.

— Послушайте, — сказал он весьма дружелюбно, — вы хороший повар. И если я бывал с вами слишком строг, то это лишь потому, что вы такой же, как я сам. Вы очень хорошо чувствуете пищу, у вас прекрасные возможности. Но можете ли вы, положа руку на сердце, сказать: я знаю абсолютно все?

— Конечно нет. Никто не знает.

— Тогда почему вы так торопитесь закончить свое обучение? Если вы хотите уйти отсюда, позвольте мне кое-кому позвонить. Я найду вам работу у хорошего шефа, который многому вас научит. Неужели вам не хочется работать с лучшими из лучших? Я могу позвонить Брасу, Мартену, Дюкассе… даже Адриа, если вы захотите поехать в Испанию. Мы ведь общаемся друг с другом, вы же знаете. Одно мое слово — и любой из них найдет для вас место, как я нашел его для Хуго. Вы еще недостаточно опытны, чтобы открывать свой ресторан. Погодите несколько лет, поучитесь побольше, а потом, когда будете готовы, мы поможем вам открыть настоящий ресторан, в котором вы достигнете своих вершин. Уверяю вас, такие вещи не делаются поспешно.

Бруно смутился. Имена, которые Ален только что назвал, были именами его кумиров. Несколько месяцев назад он дал бы отрезать себе правую руку за счастье услышать, что он достаточно хорош, чтобы работать с Ги Мартеном или Мишелем Брасом.

Но несколько месяцев назад многое было по-другому. Каким-то образом его чувства к Лауре изменили и отношение к еде, а блюда, которые он для нее готовил, помогли ему обрести себя, и пути назад уже не было.

— Спасибо, шеф, я вам очень признателен, — ответил Бруно — Но я уже все решил.

— Старый проныра, — прокомментировал Томмазо разговор Бруно с шефом. — Знаешь, зачем ему нужно выпроводить тебя из Рима? Чтобы «Il Cuoco» не переманил всех его клиентов.

— Томмазо, скажи мне честно, — спросила Лаура однажды утром, одеваясь, — я толстею?

— Конечно нет, — ответил он, и это была чистая правда, потому что Лауру, хоть она и набрала вес, никак нельзя было назвать толстой.

Томмазо вздохнул. Лаура с ее потребностью в утешении, не говоря уже о более чем скромном темпераменте в постели, начинала его утомлять.

В Риме очень мало спортзалов. Большинство итальянцев, едва заметив в зеркале первые признаки отрастания живота, сразу же покупают себе или новые брюки, или новое зеркало. Женская же половина населения имеет генетическую предрасположенность к стройности, по крайней мере до свадьбы. Поэтому не удивительно, что, впервые появившись в заведении с громким названием «Спортзал Сан-Джованни», Лаура обнаружила среди посетителей нескольких американцев, в том числе и Кима Феллоуза. Одетый в вылинявший спортивный костюм с эмблемой его родного Восточного берега, он накачивал мышцы, орудуя лжевеслами гребного тренажера, на эргометре которого маячила цифра «28».

— Здравствуйте, доктор Феллоуз, — окликнула его Лаура, залезая на бегущую дорожку.

— С добрым утром, — ответил Феллоуз. Он уже заканчивал свою ежедневную тренировку и немного запыхался. — Никогда вас здесь не видел.

— Я сегодня в первый раз, — объяснила Лаура.

Он наблюдал за ней, когда она начала свой забег. Кожа ее быстро покрылась испариной, и воздух вокруг нее наполнился легким сладковатым запахом. Это был запах летних трав, меда, оливкового масла и соли — того, из чего готовил Бруно. Он шел от кожи Лауры, смешавшись с ее естественным запахом.

Судя по показаниям приборов, Ким уже достиг тысячеметровой отметки, но продолжал грести, с удовольствием наблюдая за Лаурой. Она стянула волосы в хвост на затылке, и короткие кудряшки на шее намокли от пота, напоминая капельки на стакане холодного белого вина. Есть в ней что-то несомненно приятное, подумал Ким Феллоуз. Обычно студенты бывают немногим лучше, чем надоедливые дети — избалованные отпрыски богатых родителей. А Лаура совсем другая. На его занятиях она жадно впитывала знания, как человек, который всю жизнь только о них и мечтал, и сразу с готовностью отказалась от школьных приемов обучения в пользу настоящих, серьезных.

«В такую девушку запросто можно влюбиться», — думал доктор

Феллоуз. Конечно, интимные отношения между преподавателем и студенткой шли, мягко говоря, вразрез с правилами, но они сейчас находились в Италии, а здесь правила куда мягче, чем у него на родине. А в возрасте у них разница всего в несколько лет, меньше, чем между Данте и Беатриче или, скажем, между Петраркой и его Лаурой.

Приняв душ, Лаура вышла в раздевалку и обнаружила там доктора Феллоуза с элегантно наброшенным на плечи свитером.

— Я подумал, вы не откажетесь от небольшой экскурсии, — робко предложил он.

— Какой экскурсии?

— По моему собственному Риму. Здесь есть удивительные коллекции, закрытые от широкого круга. А потом, — он пожал плечами, — можно будет где-нибудь перекусить.

— Звучит заманчиво, — ответила Лаура.

Он водил ее по местам, где она еще не бывала, — по маленьким palazzi, в незапертых темных комнатах которых архивариусы и смотрители хранили бесценные шедевры. Он провел ее мимо охранников во Палаццо Фарнезе, где теперь располагалось посольство Франции. Здесь от простых смертных скрывался потолок с росписью Караччи. В Палаццо Дориа-Памфили они попали в жилое помещение некоей семьи и поболтали с каким-то человеком, очень похожим на тех, кто был изображен на висевших по стенам портретах кисти Тициана. Потом они заходили в небольшие часовни, в огромные салоны с расписными потолками, в тускло освещенные церкви, где из темноты на них смотрели великолепные фрески.

— Довольно, — наконец сказал Феллоуз, — Невозможно усвоить такое количество прекрасного на пустой желудок.

Он отвел ее в ресторан на маленькой площади, где хозяин приветствовал его по имени. Бутылка холодного «Орвьето» и блюдо с длинным, неправильной формы grissini[34] появились на столе через несколько секунд после их прихода.

— Увы, моя диета исключает соду, — извинился Феллоуз, — Так что я буду только салат. А вы заказывайте что захотите.

— Я тоже буду салат — ответила Лаура — Не хочу, чтобы пропали все мои гимнастические труды.

— Лаура придет на открытие ресторана? — спросил Бруно у Томмазо.

Томмазо задумчиво потер подбородок.

— Честно говоря, я об этом как-то не подумал.

— Она должна прийти, — с энтузиазмом заявил Бруно — Я задумал специально для нее кое-что особенное. Подлинное меню эпохи Возрождения в честь ее научной работы.

— А вот этого не надо, — возразил Томмазо — Ты сам подумай: в вечер открытия там будет полным-полно важных клиентов, а может, и пресса пожалует. Мы должны будем заниматься ими, а не Лаурой. Зачем готовить лишние блюда, только для нее?

На мгновение Бруно почувствовал непреодолимое желание открыть Томмазо свой секрет. «Потому что мне нет дела ни до кого, кроме Лауры, — хотел он сказать — Потому что я отдам все хвалебные статьи за одну ее улыбку. Потому что я люблю ее такой любовью, о существовании которой ты, Томмазо, мой старый верный друг, вообще не догадываешься».

Но эти слова комком застряли у него в горле.

— А ты представь себе, — только и сказал он, — какое впечатление произведет на репортеров, когда они узнают, что мы готовим специальные блюда для одного-единственного гостя, а вернее, гостьи. Об этом начнут говорить, и наши клиенты станут приводить к нам своих подружек и жен, чтобы это проверить.

— Гм… — задумался Томмазо — Да, неплохо. Сильные чувства шеф-повара, отразившиеся в пище любви. Отличная мысль! Как это я сам не додумался?

Для пущего вдохновения Бруно походил по картинным галереям и изучил картины, на которых попадались различные блюда. Конечно, там было много фруктов, изображений Бахуса в окружении винограда, но Бруно больше интересовало то, что ели обыкновенные люди в тавернах и ресторанах того времени. К счастью, оказалось, что существует много портретов, на которых люди изображены во время еды. Но еще полезнее оказались те картины, где художники изобразили Тайную вечерю, потому что рисовали на них те блюда, которые ели сами.

Как-то вечером он бродил по галерее Боргезе, изучая картины, как вдруг услышал, что его окликает знакомый голос. Он обернулся. Это была Лаура.

— Привет, — сказала она, явно удивленная встречей. — Что привело тебя сюда, Бруно?

Отложив блокнот, он пробормотал что-то про новую экспозицию.

— Ну, раз уж ты здесь, давай я покажу тебе моего любимого художника, — предложила Лаура, взяла Бруно под руку и повела в следующий зал.

— Ты имеешь в виду Караваджо?

— Откуда ты знаешь?

Бруно пожал плечами.

— Томмазо рассказывал.

Они остановились перед картиной Караваджо «Юноша с корзиной фруктов».

— Тебе нравится свет, — сказал Бруно. — То, как он падает сбоку, оставляя пол-лица в тени.

— Точно. Именно это мне и нравится.

— А Томмазо видит это все, — он указал на картину, — с точки зрения еды.

— Правда?

— Да. Он мне сам говорил. А еще он говорил, что по манере художника можно определить, что он любил есть. Тогда получается, что Микеланджело — несомненно флорентиец. Он любил жареное мясо, и чем проще, тем лучше, — Бруно указал в противоположный конец зала. — Рафаэль — это изящество и свет, как и кухня его родного Урбино. А Караваджо родился в Риме, и у него римский аппетит. Его «Тайная вечеря» — настоящий римский ужин с жареной птицей, только что из печки, и рядом тарелка contorni[35]. Именно так и поел бы он сам в своей любимой osteria.

— Все это тебе сказал Томмазо?

Бруно посмотрел на нее, думая, что она шутит, но Лаура была абсолютно серьезна.

— Пожалуй, он прав, — сказала Лаура, снова беря его под руку и ведя дальше по галерее, — Рафаэль был влюблен в дочку булочника и в ее честь стал вставлять в свои картины хлебобулочные изделия. А Караваджо почти все время сидел без гроша в кармане и, наверно, думал о следующем обеде, когда писал картины. Я обязательно расскажу своему учителю о том, что сказал Томмазо. Думаю, ему будет интересно.

В тот вечер Бруно посчастливилось купить на блошином рынке Порта Портезе старую поваренную книгу, и он принялся за эксперименты. Остановился на жареной курице, фаршированной сладким перцем, в свою очередь фаршированным фигами. Бруно кое-что добавил в рецепт, чтобы он стал еще лучше.

Лаура лежит в постели Томмазо и томно потягивается. Томмазо уже ушел, чтобы проверить, как идут последние приготовления в «Il Cuoco». Сегодня наконец-то состоится торжественное открытие, а он еще не сделал

тысячу разных мелочей.

Она вылезает из постели и начинает одеваться. Вчера вечером они ели маленькие артишоки, порезанные звездочками и обжаренные в масле, и Лаура, к великому своему ужасу, обнаруживает на рубашке масляное пятно. Она открывает шкаф Томмазо, чтобы позаимствовать другую рубашку, и тут же делает шаг назад.

Дверцы шкафа с внутренней стороны обклеены фотографиями. Фотографиями девушек. Здесь брюнетки, рыжие, несколько итальянок, но в основном блондинки. А вот и ее фотография. Лаура помнит, когда Томмазо ее сделал — в этой самой комнате, сразу после того, как они в первый раз переспали.

— Ох! — вздыхает вслух Лаура, когда ей становится понятен смысл этой коллекции.

Она снова смотрит на девушек. Их десятки. При ближайшем рассмотрении Лаура замечает, что большинство фотографий, как и ее собственная, сделаны здесь.

При мысли о том, что все они делили с Томмазо ту же постель, в которой только что лежала она, из глаз Лауры брызгают слезы.

— О черт! — говорит она — Черт! — Она произносит эти слова, как человек, который случайно порезался и видит первую каплю крови раньше, чем ощущает боль.

И тут же начинает ее чувствовать.

Пока ресторан заполнялся посетителями, Бруно все время поглядывал на угловой столик, который оставили для Лауры и ее соседки. Но тот пустовал.

В половине второго начали один за другим поступать заказы. Они сделали все возможное, чтобы привлечь на открытие как можно больше народу. Помогли связи Карлотты в журнальном бизнесе: зал был до отказа наполнен людьми, которые явно не ходили в этот ресторан при прежнем хозяине. Сработали и туманные деловые контакты доктора Феррары: пришли крутого вида мужчины в дорогих костюмах, на которых остальные посетители поглядывали со сдержанным уважением.

Бруно было в новинку командовать на кухне, и ему пришлось отказаться от готовки, чтобы проверять все блюда. Наконец наступило некоторое затишье, и он смог взять паузу. Томмазо выглядел очень несчастным, как собака, потерявшая косточку.

— Где Лаура? — испуганно спросил Бруно.

— Не пришла, — бросил в ответ его друг. — Мы поссорились.

Бруно замер, не успев снять кастрюлю с плиты.

— Из-за чего?

— Ерунда. Ничего особенного. Я толком и не понял. Разве не знаешь, как женщины умеют ссориться по пустякам?

Томмазо выглядел таким подавленным, что Бруно даже обнял его за плечи.

— Томмазо, мне ужасно жаль. Могу себе представить, как ты себя чувствуешь.

— Самая обычная ссора, — пробормотал Томмазо.

— Я понимаю, что ты ужасно расстроен, — тихо произнес Бруно.

— О чем ты? С Лаурой все будет в порядке. Я расстроен, потому что ввязался во все *это* — он обвел рукой кухню, — когда все самое главное происходит *там* — Пока он говорил, появилась Мария с новой порцией заказов, вручила их Бруно и, взяв с раздачи несколько тарелок, умчалась обратно в зал — Я же чувствую! Настоящая жизнь — там. А здесь… — он огляделся по сторонам и пожал плечами, — …здесь просто готовят.

— Но ведь это и есть самое главное, — осторожно заметил Бруно.

— Для тебя. А я готов повеситься. Ты можешь придумать, чем мне заняться?

— Конечно. Нужно порезать рыбу для четвертого столика.

— Отлично. Но какое удовольствие в нарезании рыбы, если никто не видит, как ты это делаешь? — горестно вопросил Томмазо и отошел.

Бруно не знал, что ему ответить. Он понял, что если вся их затея увенчается успехом, ему придется подыскать Томмазо подходящую работу.

Он снова занялся готовкой, но не мог не думать о том, почему все-таки не пришла Лаура. И вдруг те блюда, которые еще минуту назад получались у него легко, стало невозможно приготовить. Пришла Мария с новыми заказами, и Бруно передал их другим поварам, вместо того чтобы сделать все самому. Через несколько минут на кухне началась ужасная путаница. Повара спорили друг с другом, кипяток из кастрюль выплескивался им на руки, заказы дублировались либо вовсе не выполнялись.

— Что ты делаешь? — прошипел Томмазо, когда принес нарезанную рыбу.

— Я запутался, — бросил в ответ Бруно.

— Я это и сам вижу. Давай-ка побыстрее распутывайся. Вот заказ от шестого столика, который ты чуть не загубил. А там сидит репортер из «Трова Рома».

— Дерьмо! — выругался Бруно и стал переделывать заказ для шестого столика.

Мария принесла новые заказы.
— Знаете, кто только что пришел и заказал столик?
— Премьер-министр?
— Хуже. Ален Дюфре. А с ним какой-то молодой повар.
— Наверняка Хуго Касс, — пробормотал Бруно.
— Будем надеяться, что он не опознает стаканы, — сказал Томмазо.
— Посади их за соседний столик с mafiosi. Тогда Дюфре будет меньше вертеться по сторонам.

Наконец все посетители насытились, и шум в зале стих до удовлетворенного жужжания.

Томмазо разговаривал в зале с довольным доктором Феррарой. Бруно остался на кухне один. Он увидел на столе телефон Томмазо и обратил внимание на текст послания, которое Томмазо начал сочинять для Лауры.

Бруно взял телефон и прочитал: «Привет, Лаура. Извини. Увидимся завтра? С приветом, Томмазо».

Сообщение еще не было отправлено. Бруно, поглядывая через дверь в зал, стал его редактировать.

Когда он закончил, сообщение выглядело следующим образом: «Я сегодня хотел кое-что приготовить — Рецепт любви. Взять одну американку с медовой кожей и веснушками на плечах, похожими на брызги соуса чили. Наполнить ее базиликом, помидорами, арахисом и петрушкой. Нежно греть ее руками на протяжении нескольких часов, аккуратно переворачивая, и подать с вином и смехом прямо на блюде — Но, увы, одного из ингредиентов у меня нет. Может, появится завтра?»

Он дал команду отправить сообщение и напряженно ждал долгую минуту, пока наконец телефон не пропищал, что получен ответ.

«Очень мило. Зачем ждать до завтра? Я приду попозже. Надеюсь, у вас все пройдет хорошо. Люблю. Лаура».

Вернувшись, Томмазо взял телефон и вскрикнул.
— Что случилось? — спросил Бруно.
— Я, видимо, послал сообщение, случайно нажав на кнопку. Похоже, Лаура меня простила.
— Очень хорошо, — сказал Бруно и, покраснев, пониже склонил голову над кастрюлей, которую мыл.

— Pronto?
— Карлотта, это я.
— Привет, Лаура. Что стряслось?
— Я еду к Томмазо в ресторан.

— Вы помирились?

— Еще нет, но все к тому идет.

— Быстро это у вас.

Лаура улыбнулась.

— Хочу прочитать тебе сообщение, которое он мне прислал.

Карлотта выслушала текст послания и сказала:

— Это просто восхитительно, Лаура.

— Правда? Мне тоже так кажется.

— По-моему, у вас все становится очень серьезно, ты не находишь? — спросила Карлотта — Похоже, вы любите друг друга.

— Может быть. Знаешь, я сначала об этом даже не думала. Но когда я увидела те фотографии, мне пришло в голову, что однажды поверх моей могут приколоть чью-нибудь еще, и я… я этого не вынесу. — Она задумалась. — Я говорила тебе, что во время наших встреч он каждый раз меняет звонок моего мобильника?

— Очень мило. Какой на этот раз?

— «Stairway to Heaven».

— Годится. Хотя и старо, как мир. — Карлотта помолчала, потом продолжила: — Помнишь, в самом начале ты просто хотела найти человека с умелыми руками? А теперь влюбилась.

— А знаешь, что самое смешное? Что руки у него не такие уж и умелые.

— Правда? — удивилась Карлотта.

— Когда мы встретились в первый раз, это было просто физическое удовольствие. Он ведь очень эффектный, правда? Но что мне в нем нравится, так это его убежденность. У него есть страсть и стремление к цели. Он знает, что одарен талантом, и сделает все возможное, чтобы его использовать. Я понимаю, что если иногда буду готовить, мне остается только второй номер, но это неважно, потому что первый номер делает это восхитительно.

— Ого! Ты действительно влюбилась.

— Думаю, да, — согласилась Лаура.

— И что ты будешь делать? Я имею в виду, когда придется уехать из Италии.

— Не знаю. Я уже сообщила родителям, что останусь до самого конца лета. А потом… не хочу даже думать об этом — Лаура уже добралась до улицы, на которой жил Томмазо, и видела его, сидящего с друзьями у Дженнаро и пьющего граппу, — Я на месте. Мне пора.

— Желаю приятно провести ночь, cara.

— Спасибо, обязательно.

Из журнала «Стоцци»:

Римская кухня становится романтической

Полтора месяца назад я ела один из лучших обедов в своей жизни. Было это в Риме, в квартире моих родителей, где талантливый молодой шеф-повар Томмазо Масси вызвался приготовить для нас кое-какие блюда, типичные для нашего родного города. Меню было очень простым, как и в любом из сотен ristoranti, которых полным-полно в центре Рима: pinzimonio; свежие tortellini al pomodoro; saltimbocca; шоколадный tartufo на десерт. На уровень высокого искусства эту пищу поднимало, во-первых, высокое качество продуктов и, во-вторых, мастерство шефа, который с необычайной страстью воссоздал традиционные блюда и явил их во всей красе. Как «Сикстинская капелла», умело отчищенная от многовековой грязи и копоти, начинает вдруг сиять и играть красками, поражающими наше воображение, так и эти простые блюда обрели под руками этого волшебника невероятную свежесть и пышность.

Но самое невероятное в этих блюдах — то, как они на меня подействовали. Причем я говорю не только о вкусовых ощущениях. Как вам это объяснить? После еды я обнаружила, что меня одолевают всевозможные страсти. Сексуальные ароматы кухонных творений Масси пробудили аппетиты, удовлетворить которые можно было только в спальне.

Масси похож на бога любви — он красив и очарователен. И подкупающе скромен. Когда спрашиваешь его о рецепте, он начинает объяснять, почему он так хорош. «Это всего лишь еда, — пожимает он плечами. — Покупаешь, готовишь, подаешь на стол. В конце дня повар менее важен, чем официант. Многие часто недооценивают значения действительно хорошего официанта».

Спешу сообщить вам приятную новость: этот великолепный повар готовит теперь в своем собственном ресторане — «Il Cuoco», на виа Остенце. Мне посчастливилось пообедать там вскоре после открытия и убедиться в том, что талант Масси пережил переход на более высокую сцену. Женщины Рима приходят сюда получать удовольствие. А с ними и их спутники.

Из «Куда пойти в Риме»:

«Романтический ресторан» — редкость для Рима. Обыкновенный римлянин скорее поест при электрическом освещении, чем при свечах, чтобы лучше разглядеть то, что он кладет в рот. Впрочем, свечи в «Il Cuoco» на виа Остенце не скрывают ничего, кроме изысканности блюд, которую почувствуешь и с завязанными глазами. Кухня здесь традиционная, творчески переработанная, а судя по блаженным выражениям лиц посетителей, они потрясены не меньше нашего. Настоятельно рекомендуем.

Из «Таим аут Рома»:

Гурманы обрели единомышленника в лице молодого шеф-повара Томмазо Масси, специалиста по традиционной кухне. Посетители здесь молоды, обстановка интимна, звучит музыка в стиле ретро, способствующая общению, а пища превосходит все ожидания. Ходят слухи, что здешний шеф понимает женщин. Когда Масси вышел из кухни и стал обходить столики, это напоминало скорее появление рок-звезды, чем ресторатора. Бронируйте места заранее — это стоит того.

С сайта RomeBuddyBoard.com:

Алессандро Бонагиди:

— Слышали, что говорят про «Il Cuoco»? Женщины явно обезумели от тамошней еды.

Мико Тренти:

— Я был там с моей девушкой. Все правда. Становится длиннее и толще.

Из «Мессаджеро»:

Несмотря ни на что, гастрономические культурные традиции Рима можно изучать по фантазии шеф-повара. В ресторане «Il Cuoco» голодные странники могут вверить свою судьбу Томмазо Масси, который в соответствии с собственной философией приготовит вам abbachio cacciatore или coda alia vaccinara, равно как и более замысловатые блюда. Его главный ориентир — римские традиции. Вкус здесь находится в строгом соответствии с прошлым и настоящим, он роскошно строг и творчески переработан. На двоих — около 80 евро, включая вино.

Анонимное послание на сайт wrw.e-pinions.it/rome:

— Господи, все чистая правда! До последнего слова! Ребята, пошли в «Il Cuoco», там на обед предлагается больше, чем просто меню!

Из «Лондон ревью»:

Читатели нашей рубрики уже знают, что мне посчастливилось присутствовать на последнем обеде, который давал президент Франсуа Миттеран, когда стало совершенно ясно, что его смерть от рака неизбежна, На обеде, данном по такому прискорбному поводу, не было ни сыра, ни десерта. Последним блюдом, которое президент пожелал испробовать в этой жизни, стала садовая овсянка — маленькая певчая птичка, по иронии судьбы запрещенная к истреблению законами всех европейских государств. Миттеран ел свое блюдо классически — накрыв голову салфеткой, чтобы лучше почувствовать сильный аромат этого орнитологического деликатеса. Я проделал то же самое, положив всю птицу в рот, откусив голову и сплевывая косточки в тарелку. За столом было тихо, слышались лишь восторженные вздохи, когда приглашенные проглатывали жирные соки, вытекавшие из птички прямо им в горло.

Пойманную овсянку в течение месяца держат в клетке и кормят исключительно фигами, после чего живьем топят в бренди и жарят целиком в течение нескольких минут на сильном огне. Это традиционное блюдо влюбленных. В романе Колетт «Жижи», например, одноименную героиню учат есть яйца и омаров, чтобы она не выделялась в высшем обществе. Но когда ее обучают ремеслу проститутки, ей говорят, что она должна «научиться правильно есть птичку-овсянку».

Я вспомнил об этом историческом казусе, когда заставил пресыщенного себя вместе с моей пресыщенной подругой Фионой заглянуть в несомненно убогий римский «Il Cuoco». Если вы любите рестораны — а я их ненавижу, — вам там должно понравиться. Там совершенно обычные столики, стулья, привлекательные официантки и тому подобное, хотя меня всегда угнетает огромное количество посетителей. Еда, впрочем, была неплоха, хотя, как это ни печально, птички-овсянки в меню не оказалось. Не помню, что мы заказали. Но на Фиону эта пища явно подействовала возбуждающе: позже вечером она сообщила,

что уходит от меня. Честно говоря, я почувствовал облегчение, поскольку ее сексуальные аппетиты сильно меня изнуряли. Желающие занять место Фионы могут писать мне на прежний адрес, приложив свою фотографию и конверт с обратным адресом.

Из «Ромиче»:

Лучшая еда, которую когда-либо пробовал автор этой статьи. В каждом блюде чувствуется вкус ингредиентов, безусловно, высочайшего качества. Простые, аккуратные интерпретации классических рецептов. Шеф-повар Томмазо Масси великолепен. Столик нужно заказывать заранее.

Зал был полон посетителей. И не только в выходные: каждый вечер и каждый день во время ланча. Приходили парами, в соответствии с репутацией «Il Cuoco», над которой поработал доктор Феррара: клиенты рассчитывали не только на изумительно вкусную еду, но и на тот эффект, который она оказывала на женское либидо. Мужья обнаружили, что жены прощают им их опоздания с работы; молодые люди, впервые пригласившие девушек на свидание, пришли к выводу, что столик в «Il Cuoco» действует лучше любых комплиментов; ленивые любовники пользовались тем, что ужин из пяти блюд полностью заменяет собой предварительные ласки.

Пришлось взять в помощь еще двоих поваров, но Бруно был по-прежнему загружен так, как никогда в жизни. Его рабочий день начинался сразу же после восхода солнца, когда он приезжал в ресторан, чтобы проверить поставки. К десяти он готовил десерты, к одиннадцати — ланч. В Италии второй завтрак всегда поздний. К трем часам посетители еще не расходились. Поразительно, но итальянцы, проводящие на бегу весь день и громко ругающиеся друг с другом, вдруг теряют всякое желание спешить, едва усаживаются за стол, и смертельно обижаются, если secondo им подают меньше чем через полчаса после primo. Таким образом, посетители, заглянувшие в ресторан пообедать, в пять или шесть часов еще доедают свои distallati, в то время как за два часа до этого уже появляются вечерние клиенты. Бруно считал, что ему везло, если удавалось уйти из ресторана в полночь и поспать несколько часов, чтобы на рассвете начать все сначала.

Но он готовил, и ничего больше его не интересовало. Впервые в жизни те блюда, которые выносили в зал, были *его* блюдами. Все зависело только от него самого: римлянина, поскольку он родился в Риме; виртуоза, поскольку он был таковым; и свойственной только ему чувственности и

страсти. А то, что ему не везло в личной жизни и его любовь к Лауре осталась без ответа, только добавляло этим блюдам пикантности; мучительные порывы страсти смешивались в них с печалью. «Съешь меня, — казалось, шептали они, — хватай немедленно. Фрукты хранят свой сок только сутки, а мясо быстро теряет нежность. Все проходит. Бери от жизни то, что можешь».

Томмазо научил Марию всему, что знал про обслуживание столиков: как нести на одной руке поднос с горячими блюдами, как разливать вино, как превратить подачу блюд в театрализованное представление, чтобы клиенты, еще не попробовав блюдо, уже знали, насколько здесь все серьезно и требует уважения. Униформу Мария придумала себе сама: облегающая черная блузка, заправленная в белоснежный фартук. Спереди было похоже на обычную форму официантки, но когда Мария поворачивалась спиной, всем была видна невероятно короткая юбочка. Ее костюм стал прекрасным добавлением к безрассудной атмосфере «Il Cuoco». Бруно готовил так, что после третьего или четвертого блюда клиенты внезапно чувствовали пробуждение волчьего аппетита. Завсегдатаи, пришедшие без спутницы, — и даже те, которые были с дамами, — иногда ловили себя на том, что глазеют на красавицу брюнетку с горящими глазами, официантку Марию, и ей неоднократно приходилось отбиваться от особенно назойливых поклонников. Впрочем, у римлянок это в крови, и каждый, кто позволит себе перейти определенную границу, вынужден будет ретироваться, сгорая от стыда и обиды.

Томмазо по-прежнему было нечего делать. Мария, хоть и сбивалась с ног, делала все так ловко, что помощник ей не был нужен. Томмазо мог помогать Бруно на кухне, но после срыва в день открытия его друг работал, как автомат, по наитию расправляясь с десятками заказов одновременно, поэтому помощь дилетанта ему не требовалась. Звездным часом Томмазо был ночной обход столиков в зале. Комплименты, которые он получал, были ему необходимы, как дождь увядающему растению. Его не долго приходилось упрашивать, чтобы он присел за столик и выпил стакан вина вместе с преклоняющейся перед ним публикой.

Во время одного из таких обходов и приключилась История с сигарой. Томмазо угостили бокалом самбуки — ликера с ароматом аниса, который поджигают перед тем, как выпить. Две молодые посетительницы во всех подробностях рассказывали Томмазо, как он прекрасен, и тут от соседнего столика потянуло дымом сигары.

Томмазо отогнал его рукой. Потом посмотрел на курившего и увидел, что его спутник все еще ест. Он нагнулся к ним и очень доброжелательно

сказал:

— Я думаю, вкус моего орехового мусса понравится вашему другу еще больше, если в нем не будет примеси табака.

Мужчина устало улыбнулся.

— Che cazzo stai dicendo?[36]

— Я говорю, сэр, о вашей сигаре, которую уместнее было бы закурить после того, как поедят остальные посетители.

Молодая женщина за соседним столиком громко сказала:

— Он весь вечер курит эти штуки.

Лицо у Томмазо болезненно перекосилось.

— Это несколько неосмотрительно с вашей стороны, друг мой.

— Vaffanculo a lei, e a sua soreta[37], — буркнул мужчина с сигарой, указывая на проходившую мимо Марию.

Томмазо вынул у него из пальцев сигару и окунул ее в стоявший перед мужчиной стакан.

— Она мне не сестра, — ответил он. — И никуда не пойдет.

Курильщик несколько секунд, выпучив глаза, смотрел на Томмазо. Томмазо поднял его стакан с самбукой, и когда мужчина в порыве злости вскочил со стула и замахнулся кулаком, Томмазо вылил горящую жидкость ему в штаны.

— Мария, принесите этому джентльмену стакан воды, — крикнул он. — Кажется, он случайно себя поджег.

Зал взорвался оглушительными аплодисментами.

В тот день к Бруно, Томмазо и Марии пришел посетитель. Он был по-деловому вежлив и сказал, что заинтересованные инвесторы просили его провести инспекцию ресторана. Мария предвидела подобную ситуацию. Она приготовила вежливому джентльмену чашечку эспрессо и предложила показать ему документы, но гость с приятной улыбкой отклонил ее предложение. Он хотел бы посмотреть книгу заказов. Счета, особенно приготовленные для властей, иногда бывают чрезмерно пессимистичны. Он знает по опыту, что лучше всего о делах ресторана говорит книга заказов.

Он пролистал книгу, одобрительно кивая.

— Итак, — наконец изрек он, — вы заработали… — И он назвал цифру, которая, к полному изумлению Марии, совпадала с реальной до нескольких евро.

— Что после всех выплат оставляет вам чистого дохода — продолжил мужчина, словно размышляя вслух. И снова Мария поразилась его

точности.

— Мы возьмем с вас четыре процента, — сообщил мужчина, задумчиво кивая. — От общей суммы. Конечно, мы будем пересматривать процент в зависимости от цен, так что вы вполне сможете платить. Итак, вам что-нибудь нужно?

Мария немного подумала и сказала:

— Нам нужно разрешение на то, чтобы летом выставлять столики на тротуар. Мы уже обращались, но нам не ответили.

— Считайте, что вы получили разрешение. Что-нибудь еще?

— Один из соседей жалуется, что на заднем дворе скапливается много мусора.

— Его будут вывозить дважды в неделю. Что еще?

— У шеф-повара проблемы с получением свежего морского окуня.

— Я поговорю с моим приятелем, он все уладит. — Вежливый мужчина допил свой эспрессо, встал и протянул Марии руку, — С вами приятно работать. Как-нибудь на днях сам зайду пообедать. А если вам что-нибудь понадобится, все, что угодно, обратитесь к Франко, который завозит вам овощи. Он знает, как с нами связаться. — Он потер кончик носа, — И не нужно рассказывать о нашем договоре доктору Ферраре. Вы меня понимаете?

Вскоре Бруно, Томмазо и Мария пришли к выводу, что им за не очень большие деньги предложили практически неоценимую помощь.

— Uno ristretto, Gennaro, per favore, — устало попросил Томмазо на следующее утро. — Нет, лучше два.

— Два? — Дженнаро покачал головой. — Никто не пьет по два ristretti.

— Честное слово, я выпью два, — сказал Томмазо и сел за столик, подперев голову руками. — Я и после этого быстро усну.

— Будешь пить там, за столиком? — с готовностью спросил Дженнаро, и глаза у него загорелись.

— Дай ему передохнуть, Дженнаро, — сказал Бруно, усаживаясь рядом со своим другом. — Что случилось, Томмазо?

— Это все Лаура. Она меня изматывает.

Бруно вздрогнул. Если бы Лаура была его девушкой, ему бы не хотелось спать. Томмазо, не заметив его реакции, тихо продолжил:

— Она немного… ну, странная…

— В каком смысле?

— Озабоченная едой.

Бруно понимал, что ему лучше не вступать в этот разговор, но ничего

не мог с собой поделать.

— Ну и что? Я тоже.

— Да, но у нее это выражается как-то странно.

«Гаджа» издала звук, похожий на стук пуль, попадающих в стальную тарелку, — это Дженнаро приладил к ней промышленный насос, закачивавший воду в емкость, которая была в несколько раз меньше, чем того требовала природа. Звук напоминал гудение старого паровоза, взбирающегося в гору и понимающего, что взобраться на нее он не сможет. Постукивание раздавалось все тише и реже, пока наконец вода, освобождение взвизгнув, не хлынула в чашку с молотым кофе. Когда какофония, состоявшая из стонов, взрывов, писков и жужжаний, наконец смолкла, Дженнаро принес и поставил на столик две маленькие чашечки ristretti.

— Вот что я тебе скажу. Выпей оба, а еще одну я дам тебе с собой, — пошутил Дженнаро.

Томмазо осушил первую чашечку одним глотком, а через секунду прикончил и вторую.

— Неси еще как можно скорее, Дженнаро.

— Шутишь? Тебя это убьет. Я имел в виду, когда ты придешь в следующий раз.

— Нет, лучше сейчас.

Дженнаро удалился за стойку, сокрушенно качая головой: ох уж эта молодежь…

— А как «странно»? — допытывался Бруно, возвращаясь к прерванному разговору.

Томмазо перегнулся через столик и понизил голос:

— Прошлой ночью она захотела, чтобы я натер ее оливковым маслом и розмарином, а потом медленно крутил ее на моем вертеле.

Бруно удивился.

— Розмарином?

— Говорю тебе, она странная.

— Весьма. Тут больше подходит майоран.

— Что?

— Неважно. Так проблема только в этом?

— А теперь она требует от меня новых рецептов, как она это называет. — Он еще больше понизил голос. — Строго между нами: с ней иногда очень трудно.

Но этих слов Бруно уже не слышал. В нем взыграло воображение.

— Я бы посыпал ее смородиной и покрыл сахарной глазурью. —

Бруно покрылся краской стыда. Неужели он сказал это вслух? Опять он думает про этот чертов свадебный торт — Вот тебе один вариант. Или, например…

— Погоди, дай запишу, — оживился Томмазо и вытащил авторучку.

Дженнаро принес третью порцию кофе.

— Этот еще крепче, — предупредил он. — Я поднял давление.

Томмазо проглотил кофе, даже не заметив.

К тому времени когда они добрались до ресторана, мозги у Томмазо бурлили, глаза выпучились и он носился как заведенный. Зазвонил телефон, Томмазо подлетел к нему, сорвал трубку и прокричал «Pronto» голосом сумасшедшего.

— Хотите сделать заказ? Заказать столик? Почему? С кем я говорю? — он помолчал, выслушав ответ. — А что у вас с голосом? — спросил он. — Помехи на линии? Видите ли, нам совсем не нужны клиенты с помехами на линии. Зубные протезы? У вас мосты? Я не кто-нибудь, а Томмазо Масси. Как вы сможете оценить мою кухню, если у вас мосты? Да идите к черту! — Он повесил трубку и радостно сообщил: — С этой минуты, Мария, никаких курящих и с протезами. Что?

Бруно и Мария смотрели на него, раскрыв рты.

— В какой-то момент, — сдержанно сообщил Бруно — ты говорил, как Ален Дюфре.

— Ох… — удрученно вздохнул Томмазо — Да, конечно. Извини. Пожалуй, я перебрал этого проклятого кофе.

Томмазо нравилось смотреть, как работает Мария. Ему нравилось, как она встает на цыпочки и приподнимает попку, чтобы проскользнуть между двумя стульями. Нравилось, как эта попка оттопыривается, когда Мария нагибается, чтобы убрать со стола. Иногда он пытался с ней заигрывать, но она сохраняла профессиональную неприкосновенность, даже если он пускал в ход свои самые неотразимые чары. К такому Томмазо не привык. Он ловил себя на том, что мечтает об этой девушке. Кроме того, он чувствовал, что Мария не позволит раскладывать на ее груди оливки или устраивать странные игры с намазыванием меренгой.

Мария тоже наблюдала за ним. Когда в один прекрасный день Томмазо заявил, что отныне в обеденном зале будет темно, чтобы посетители могли лучше сосредоточиться на том, что происходит у них во рту, именно Мария отвела его в сторонку и сказала: во-первых, если ты это сделаешь, как я увижу, кого обслуживаю? И во-вторых, если ты не перестанешь вести себя как самоуверенный болван, я на глазах у всего ресторана воткну эту вилку

тебе в нос.

Все посетители разошлись и они убирались в зале, когда Мария вдруг сказала:

— Будет лучше, если ты объяснишь мне, в какую игру вы играете.

— В игру? — невинно переспросил Томмазо.

— Шеф-поваром считают тебя, а готовит все он, — Мария указала на Бруно — И не рассказывай мне сказку о том, что ты придумываешь рецепты, а он только выполняет указания. Я знаю, что это не так.

— Ох… — вздохнул Томмазо. Потом помолчал и сказал: — Понимаешь, у меня была одна девушка, которая хотела встречаться только с поваром. А я хотел встречаться с ней, поэтому сказал, что я повар. А я не умею готовить. Зато Бруно умеет. Ну… так все и началось, — он беспомощно развел руками.

— Так ты открыл ресторан, потому что боялся признаться той девушке, что не умеешь готовить? — недоверчиво уточнила Мария.

— Ну… да, пожалуй — Услышав такое объяснение, Томмазо почувствовал, что в нем окрепло ощущение, которое все время росло в последние дни, — все чертовски запуталось, — Понимаешь, если бы она узнала, что я всего лишь официант, она бы, наверно, меня бросила.

— А что плохого в том, чтобы быть официантом? — спросила Мария, устрашающе притопывая ножкой.

— Ничего, — торопливо ответил Томмазо. Было в Марии что-то такое, из-за чего с ней не хотелось спорить.

— Никогда не слышала более глупой истории — вынесла свой вердикт Мария.

— Да уж, глупее некуда — кивнул Томмазо.

— А когда ты собираешься сказать ей всю правду?

— Скоро, — сказал он. В его голове рождался план. Если Лаура узнает правду, она его бросит. Жизнь снова войдет в прежнее русло, а он, Томмазо, ничего против этого не имеет.

С тех пор как Бруно стал заниматься составлением меню для «Il Cuoco», он все время боролся с невозможностью создавать блюда, о которых он говорил Томмазо той ночью, когда они возвращались из «Темпли» и обсуждали разницу между тем, что усиливает сексуальное влечение, и собственно пищей любви.

Бруно прекрасно помнил, что именно он тогда сказал:

— Если ты хочешь, чтобы девушка в тебя влюбилась, нужно готовить

что-нибудь до ужаса простое, но действенное. Чтобы стало понятно, что ты постиг сущность ее души.

— Например? — спросил тогда его друг.

Свой ответ Бруно тоже помнил дословно:

— Нужно очень хорошо знать того, для кого стараешься, — его прошлое, его корни, грубый это человек или утонченный, черствый или мягкий. Нужно для начала испробовать самого человека, чтобы понять, каков он на вкус. Короче говоря, нужно его любить. И даже в этом случае можно знать его недостаточно для того, чтобы приготовить блюдо, которое завоюет его душу.

Но хотя Бруно и любил Лауру, оказалось, что придумать рецепт, который идеально бы к ней подходил, гораздо труднее, чем ему казалось. Он знал, что это должно быть нечто сладкое и столь иллюзорное, чтобы хотелось съесть все до последней крошки. При этом блюдо должно быть идеальным, но — неуловимо идеальным. Как алхимик, безнадежно пытающийся заставить некую формулу превращать металл в золото, Бруно испробовал все, что мог. Он пробовал снова и снова, каждый раз надеясь на успех и никогда его не добиваясь. Он снова что-то упустил, какой-то ингредиент, который он не мог описать, но необходимость которого чувствовал.

И вот однажды днем Лаура сама пришла в «Il Cuoco». Она искала Томмазо, которого не было, и оказалась на кухне раньше, чем Бруно успел заметить ее появление. Он что-то бормотал себе под нос, бегая босиком от плиты к холодильнику и обратно, пробуя разные сочетания вкусов и текстур, будучи близок к помешательству из-за того, что у него что-то не получалось. До успеха рукой подать, Бруно это чувствовал, но чего-то не хватало… В кухне было очень жарко от раскаленной плиты, и по лицу Бруно струился пот. Волосы перемазаны мукой и маслом, а руки покрыты коркой жженого сахара, чего Бруно даже не замечал. Ему некогда было мыть руки.

Лауру привлек на кухню очень необычный аромат, она такого никогда раньше не нюхала. Она ожидала увидеть здесь Томмазо, но, к своему удивлению, обнаружила Бруно.

Пахло пирогами, и Лауре показалось, что она, как в детстве, пришла домой из школы, а мама на кухне, готовит ей чай… Кроме того, пахло какими-то лекарствами, и она вспомнила, как в детстве болела, а мама ухаживала за ней, уложив в постель. Еще чувствовались специи — запах Рождества, мускатный орех и гвоздика… Но было и что-то еще, что-то предательски неуловимое и мягкое, наподобие эвкалипта или ванили. Лаура

вдруг вспомнила, как целовала папу в щеку, когда тот желал ей спокойной ночи: восьмичасовой поцелуй и этот запах… И тут она поняла — это запах одеколона, делового костюма, родительской спальни, большой двуспальной кровати и пугающей тайны: что происходит здесь, когда становится темно? Но прошло несколько секунд, и Лаура успокоилась: здесь были и приятные запахи — яблок, бренди, хрустящего слоеного теста и корицы.

— Что это такое? — выдохнула Лаура.

Бруно резко обернулся и посмотрел на нее безумными глазами.

— Пеку яблочный пирог, — ответил он.

Яблочный пирог… Лаура сто лет не ела яблочного пирога. Она вдруг перенеслась мыслями за тысячи миль отсюда, и на глаза навернулись слезы.

— Извини, — вздохнула она.

— Вот. Уже готово.

Не озадачиваясь тем, чтобы надеть перчатки, Бруно открыл дверцу духовки и достал противень с пирогом. Лаура заметила, что пирог очень маленький, словно для куклы. Бруно поставил его на стойку. Лаура нагнулась и глубоко вдохнула его аромат.

— Можно мне кусочек?

— Конечно, — ответил Бруно — Я испек его для тебя. Только нужно еще немного сбитых сливок… Вот — Бруно взял ложку, проткнул ею пирог, и от него пошел пар. Он был ненамного больше этой ложки. Бруно положил в лунку сбитые сливки и поднес пирог к губам Лауры. — Не бойся. Он не очень горячий.

Она открыла рот, и он положил в него кусочек пирога. Лаура затаила дыхание, закрыла глаза и принялась старательно жевать, стараясь не проглотить эту вкуснотищу, чтобы продлить удовольствие.

— Бруно, — сказала она, наконец обретя дар речи, — это фантастика.

Он поцеловал ее.

Лаура в ужасе отпрянула.

Бруно смотрел на нее с такой страстью, что ей стало страшно. Она вспомнила все свои свидания с итальянцами, каждый из которых все время щупал ее, оглаживал и старался затащить туда, где потемнее. Нет, только не Бруно, которого она считала своим другом. И, что важнее, другом Томмазо. Что вообще здесь происходит?

— Извини, — быстро сказал он — В Италии так принято. Мы… мы все время целуемся. Но это ничего не значит.

— Да, конечно, — ответила Лаура, приходя в себя, — Я знаю. Просто это странно. Понимаешь, американцы так не делают.

— Ну да.

— По-моему, мы не должны говорить об этом Томмазо, — сказала она, глядя ему прямо в глаза, — Мне кажется, он неправильно нас поймет.

— Конечно, — согласился Бруно — И обещаю: это больше не повторится.

Лаура шла домой и чувствовала, что вся дрожит. «Бруно, именно Бруно. Да, он мне нравится. И я не хочу потерять такого друга. Он забавный, очень милый и внимательный. Как он мог это сделать?»

Впрочем, она сейчас в чужой стране, а все итальянцы такие пылкие, не сравнить с американцами. Может, она преувеличивает? Может, для итальянца это действительно в порядке вещей?

Ничего страшного, если Томмазо не узнает.

Вернувшись домой после утренней болтовни с друзьями за чашечкой-другой кофе, Томмазо очень удивился, увидев на кухне учебники Лауры.

— Лаура здесь? — спросил он у Бруно, который был занят мытьем посуды.

— Была, — ответил Бруно, глядя в мойку и боясь встретиться взглядом со своим другом.

Томмазо провел пальцем по тарелке из-под пирога, облизал его и скроил гримасу.

— Хорошо, что ее нет. Я как раз хотел поговорить с тобой о ней.

— О ней?

— Si. Дело в том… Я думаю, вся эта история с ней стала неуправляемой. Все было очень славно, но, честно говоря… у меня от слабости коленки дрожат. А может, — добавил он, потому что всегда был честен с Бруно, — дело вовсе не в коленках. Как ты думаешь?

— Ты собираешься ее бросить? — спросил ошеломленный Бруно.

— Да, но это не так-то просто. Для меня это непривычно. У меня никогда раньше не было таких правильных отношений, поэтому я не знаю, как это делается.

— Я, наверно, не тот человек, у которого можно об этом спрашивать, — сказал Бруно. — Поскольку у меня никогда не было ничего подобного.

— Но ты знаешь, как ее успокоить, — возразил Томмазо — его как раз осенило. — Может, ты поговоришь с ней вместо меня? Так сказать, подготовишь почву.

— По-моему, это не очень удачный план, — пробормотал Бруно. — Тут все должно исходить от тебя самого.

— Но ты можешь смягчить удар. Ну, расскажи ей, какой я идиот, как я все время путаюсь с разными женщинами…

— Томмазо, я хотел тебе кое-что сказать. — Да?

Бруно снова уставился в мойку.

— Мне нравится Лаура.

— Ага, — кивнул Томмазо. — И ты не хочешь видеть, как ей будет больно.

— Нет, не в этом дело. Я еще и сам не понял, — еле выговорил Бруно. — По-моему, я в нее влюбился.

— Ого! — сказал Томмазо и задумался — Ты имеешь в виду только «влюбился» или…

— Я думаю о ней каждый день, каждую минуту. Думаю о ней, когда сплю, когда просыпаюсь, когда чем-то занят. Даже когда готовлю… Особенно когда готовлю. Я вспоминаю ее улыбку, ее рот, маленькие рыжие веснушки на ее плечах. Воображаю себе наши разговоры. Мечтаю хотя бы мельком ее увидеть. А когда она приходит, боюсь на нее взглянуть.

— Ага, ага… Понятно.

— Ты разозлился?

— Конечно нет. Ты же не виноват. И не сделал ничего плохого.

— Это не совсем… — Бруно чуть было не сказал «не совсем так», но понял, что эти слова не выговариваются. Он ведь обещал Лауре, что тот поцелуй останется в тайне.

— Знаешь, такое бывает, — успокоил Томмазо и похлопал друга по спине. — Я тебе сейчас скажу то, чего никому еще не говорил. Я обожаю Лючию, девушку Винсента. Понимаешь?

— Но у тебя с ней ничего не было.

— Нет, — признал Томмазо и стал готовить себе кофе. — Это ирония судьбы. Встречаюсь с Лаурой я, а влюблен в нее ты.

— Да, ирония судьбы.

— А когда я с ней расстанусь, ты собираешься с ней встречаться?

— Я не могу.

— Можешь.

— Честное слово, Томмазо, не могу. Я ей совершенно не нужен.

Полугодовое разрешение на пребывание Лауры в Италии подходило к концу. Будучи от природы законопослушным человеком, она отправилась в соответствующее учреждение, чтобы испросить estensione[38].

Когда Лаура выстояла очередь, молодой человек за стойкой сообщил ей, что это сопряжено с определенными сложностями. Ну, не то чтобы

сложностями, а с противоречиями. Ее rezidenza, с которым все в порядке, заверен не stampa di notifica, а совершенно другой — stampa d' identita, а посему не имеет законной силы. И поскольку он не может продлить срок действия подобного документа — нет, это совершенно невозможно — Лауре придется заручиться нормальным rezidenza.

— Но ведь это всего лишь ошибка, — уговаривала Лаура. — Должно быть, они по ошибке приклеили не ту марку.

Молодой человек согласился с тем, что это наиболее вероятно. Он показал Лауре длинные гирлянды марок всех форм и размеров. Среди них была и stampa di notifica. Она действительно была очень похожа на stampa d' identita. Кроме того, identita раньше действительно годилась для подобных документов, но потом ее запретили. Молодой человек продемонстрировал Лауре длинный, на нескольких страницах меморандум, сообщавший о замене identita на notifica. Он указал на дату — несколько лет назад — и пожал плечами.

— Что же мне теперь делать? — спросила Лаура.

Ну, тут все совершенно ясно. Нужно получить правильно оформленное разрешение и с ним прийти к нему. Тогда он с радостью его продлит.

— А вы не можете выдать мне правильное разрешение? — спросила Лаура и улыбнулась, как ей казалось, обворожительной улыбкой.

Увы, нет, ответил молодой человек, отвечая не менее теплой улыбкой. Он бы с удовольствием, особенно для такой очаровательной иностранки, но он занимается только продлением. Лауре нужно идти в офис, где выдают rezidenza.

Было уже больше двух часов, и офис выдачи rezidenza закончил свою работу. Лаура вернулась туда на следующее утро и предъявила свои бумаги еще одному элегантному молодому человеку. Он был настроен благожелательно, даже более благожелательно, чем первый. Да-да, тут явно произошла ошибка. В таких случаях конечно используется stampa di notifica, а не stampa d' identita. Но, по его мнению, stampa d' identita у нее тоже неправильная, поэтому сложностей с продлением возникнуть не должно.

— А как мне это сделать? — спросила Лаура.

Чиновник нахмурился. Задумчиво потер подбородок. Потом нахмурился еще сильнее.

— Я схожу проконсультируюсь, — решил он.

Минут через двадцать он вернулся, принеся с собой сильный запах

табачного дыма, и сказал, что Лаура должна пройти с ним.

Они шли по бесконечным коридорам, пахнущим кондиционированным воздухом. Наконец он пригласил Лауру в небольшой кабинет, где за миниатюрным деревянным столом сидел мужчина среднего возраста, тоже очень элегантный. На столе лежали документы Лауры. Еще один мужчина сидел прямо на столе.

Хозяин кабинета, буквально излучавший компетентность и склонность к пониманию, объяснил Лауре, в чем загвоздка. Казалось, ему доставляет интеллектуальное удовольствие кратко и с юмором суммировать данные, видеть кривые улыбки собеседников и слышать их смешки. Загвоздка, сообщил он, состоит в том, что наши друзья и коллеги из отдела estensione упрямы как ослы, когда дело касается изменений процедуры, на что все остальные просто не обращают внимания.

— Так во всем виноват другой отдел? — спросила Лаура, все еще надеясь, что дело движется к успешному завершению.

Мужчина предупреждающе поднял палец, его тон сделался торжественным. Нет-нет, нельзя употреблять слово «виноват», когда говоришь о государственном учреждении. Дело в разности суждений по данному поводу. У Лауры неправильно оформлена rezidenza, это уж точно, но, увы, коллеги из отдела estensione совершенно правы. Документ Лауры неправилен как residenza, но совершенно правилен как residenza-для-продления, поскольку residenza, требующая продления, по справедливому замечанию коллег из отдела estenzione, должна быть снабжена именно маркой stampa di notifica. И если Лаура изначально собиралась пробыть здесь еще шесть месяцев, тогда ей приклеили не ту марку, и неправильность ее residenza здесь не играет никакой роли, поскольку получается, что Лаура вообще находится здесь незаконно. Надеюсь, сказал он, вы улавливаете мою мысль. Дело не в самой residenza, а в том, что Лаура жила по этому документу, и таким образом вся ответственность целиком и полностью лежит на ней, а не на их учреждении.

Он сел, расплывшись в удовлетворенной улыбке теолога, которому удалось свести воедино два противоречащих друг другу принципа.

— Но что мне теперь делать? — спросила Лаура, которую совершенно не волновало, чья здесь вина.

Казалось, вопрос застал чиновника врасплох и потребовал дополнительной консультации с коллегами. Наконец он объявил, что Лаура должна принести ему все свои документы, и он посмотрит, что можно предпринять.

И тут Лаура совершила роковую ошибку. Если бы она посоветовалась

с кем-нибудь из своих итальянских друзей, они бы сказали ей, что нужно делать, а именно — ничего, потому что никто не станет ломиться к ней в дверь, чтобы проверить ее разрешение на пребывание в Италии. Но Лаура была человеком аккуратным, а потому ошибочно предположила, что проблему нужно решать, пусть даже это займет много времени. Она сразу же отправилась домой, позвонила администратору колледжа, чтобы заручиться официальным письмом, собрала все свои документы и на следующий день снова явилась в отдел residenza, чем вызвала у чиновников твердое убеждение — ей есть что скрывать.

— У меня есть все необходимые документы, — объявила она теологу и двум его коллегам и положила бумаги на стол уверенным жестом игрока в покер, выкладывающего заведомо выигрышную комбинацию.

Теолог взял бумаги и углубился в их чтение. Да, согласился он, с бумагами безусловно все в порядке. Но увы, хоть они и в порядке, все равно по ним видно, что Лаура как нелегально находящееся здесь лицо проходила в Риме обучение, на что не имела никакого права. Она могла учиться в этой стране, только находясь здесь на совершенно законных основаниях.

Лаура снова задала свой коронный вопрос: что ей теперь делать? Последовал ответ: вернуться в Америку и снова запросить разрешение на въезд в Италию.

— *Что?!*

Теолог очень выразительно пожал плечами, ясно давая понять, что он как культурный человек совершенно не ожидал подобной реакции на его вполне логичное предложение.

С тяжелым сердцем Бруно готовил для Лауры блюдо, совершенно не похожее на все предыдущие. Самую обыкновенную тушеную курицу, сытную и полезную, которую едят со свежим итальянским хлебом. Уютную пищу, которую он стряпал, чтобы заглушить душевную боль.

— Готово — объявил он другу — Я ухожу. Когда захотите есть, достанешь ее из духовки.

Спускаясь по лестнице, Бруно вдруг отчетливо понял, что эта курица — последнее блюдо, которое он готовит для Лауры. Он надеялся, что Томмазо сможет преподнести ей свое сообщение достаточно мягко.

Томмазо все пытался свести разговор к теме расставания, но Лауру волновало совсем другое.

— Томмазо, мне нужен адвокат, — заявила она, поедая курицу.

— Адвокат? — Томмазо чуть не перекрестился, но вовремя вспомнил, что он агностик — Господи, зачем он тебе?

Лаура рассказала о том, в каком затруднительном положении она оказалась, и Томмазо рассмеялся.

— Иными словами, ты наткнулась на muro di gomma[39]. С чем тебя и поздравляю. Это один из самых древних и ценных памятников итальянской культуры.

Он объяснил, что в Италии электорат традиционно высоко ценил свое правительство за то, что оно создает колоссальное количество рабочих мест. Это в свою очередь означает, что министры окружены огромным штатом помощников, которые быстро и артистично ничего не делают. Проблема Лауры теперь будет вечно мусолиться в различных учреждениях, если кто-нибудь совершенно случайно ее не решит.

— Но они говорили о том, что меня нужно выдворить из страны!

Томмазо заверил ее, что она в полной безопасности. Чиновники просто вымогают bustarella, маленький конвертик.

— Bustarella?

— Si. Взятку.

Лаура пришла в ужас. Это же противозаконно! А что, если Томмазо ошибается? Тогда ее арестуют и уж точно выдворят.

— Поверь мне, Лаура. Siamo in Italia. Здесь дела делаются именно так.

— Как у тебя все прошло с Лаурой? — спросил Бруно, вернувшись домой.

— Я ей пока ничего не сказал. Это нелегко, нужно выбрать подходящий момент. А у нее сейчас небольшие трудности.

— Что ж, у нас на завтра осталось много курицы, — пробормотал Бруно.

На следующий день Лаура опять пришла в кабинет теолога и положила перед ним на стол свои документы. Но на сей раз рядом с ними она положила и конверт с тремястами евро.

На конверт теолог даже не взглянул. Лаура с ужасом подумала, что совершила страшную ошибку. Но когда он взял в руки письмо из колледжа, оно чудесным образом его удовлетворило. Быстро нашлась замена для residenza, так же быстро поставили печать. Все это время bustarella лежала на столе, якобы незамеченная. Там же она и осталась, когда за Лаурой закрылась дверь.

Лаура покинула здание в приподнятом настроении. Когда она

вынимала bustarella из сумочки, ее сердце издавало частые глухие удары. Положив конверт на стол, она чувствовала себя так, словно впервые разделась перед новым любовником. Но теперь она ощущала себя настоящей итальянкой.

На бульвар Глориозо она вернулась почти вприпрыжку.

— А, Лаура, — сказал Томмазо, когда увидел ее, — рад, что ты пришла. Я как раз хотел с тобой поговорить.

— Бруно дома? — спросила Лаура.

— Нет. Почему ты спрашиваешь?

— А ты как думаешь? — прошептала она, прижимаясь губами к его губам и запуская руку под его рубашку.

Если и было на свете нечто такое, от чего Томмазо никогда не отказывался, так это быстрый и прямолинейный секс. Сначала он задумчиво сказал «О-о!», потом «А-а…». А еще через несколько минут застонал.

— О чем ты хотел поговорить? — спросила Лаура чуть позже, когда все кончилось и они лежали на кровати среди вороха постельного и нижнего белья.

Конечно, Томмазо понимал, что подобные разговоры лучше вести до бешеного, страстного и буйного секса, но решил, что стоит все-таки воспользоваться этой возможностью.

— Видишь ли… — начал он, но замолчал. Как ему это ей сказать? — дело в том, что это как еда. Если на протяжении двух месяцев есть бифштекс два раза в день, тебя потянет на баранину. И дело вовсе не в том, что говядина чем-то плоха, — поспешно добавил он. — С говядиной все в порядке. Она незабываема. Просто ее время вышло.

— Это как времена года, да? — спросила Лаура, не поняв намека.

— Точно. После сезона говядины идет сезон баранины. А когда кончится и он, наступит еще какой-нибудь. Например, сезон дичи.

— Тогда ты откажешься от баранины и будешь готовить дичь.

— Именно так.

— Так ты хочешь начать готовить дичь в твоем ресторане?

— О господи… — вздохнул Томмазо, наконец поняв всю сложность этого объяснения, — Я говорю не о ресторане, — беспомощно пробормотал он. — Я говорю о нас с тобой.

— О нас?

— Ну да, — он решил предпринять еще одну попытку. — Хорошо,

попробуем иначе. Иногда бывает так, что два человека долго засиживаются за столом и не сразу понимают, что ужин уже кончился. Они еще пьют граппу, могут съесть немного biscotti[40], заказать кофе, но в действительности уже давно пора попросить счет. Пожелать друг другу спокойной ночи, попрощаться и обязательно дать чаевые официанту. Но они до последнего это оттягивают.

— И работники ресторана не могут пойти домой, они вынуждены ждать.

— Да, именно так.

— Я поняла, Томмазо. Иногда тебе приходится задерживаться допоздна. Но это не проблема.

— Разве?

— Нет. Это ведь твоя работа, и мне нравится, что ты шеф-повар. Даже если из-за этого ты иногда засыпаешь, когда мы занимаемся сексом.

— Никогда! — обиделся Томмазо.

— Не тогда, когда это не вовремя для тебя, а когда это не вовремя для меня, — уточнила Лаура — Помнишь, два дня назад, когда…

— Но это было исключение.

— Ничего страшного, — успокоила его Лаура. — Ты нравишься мне таким, какой ты есть. Ты занимаешься кулинарным искусством, я изучаю историю искусства. Поэтому мы вместе. У каждого из нас есть свои интересы.

— Кстати, об интересах…

— Я люблю тебя, — сказала счастливая Лаура. — И люблю говорить с тобой о еде, как сегодня. Скажи, какое меню сегодня в ресторане?

— Я ей обязательно скажу, честное слово, — уверял Томмазо позже вечером, разговаривая с Бруно. — Я уже заронил семена. Просто нужно еще немного времени.

— Там осталось немного тушеной курицы. Хватит на завтра, но не дольше.

— Это все Лаура. От нее разыгрывается аппетит.

— Вчера вечером у нас с Томмазо был странный разговор, — отчитывалась Лаура перед Карлоттой.

— О чем?

— Все как-то загадочно. Мне показалось, что он чего-то не договаривает. Он приготовил великолепную тушеную курицу, все время намекал, что хочет о чем-то поговорить, а вместо этого завел речь и том,

как это ужасно, что ему приходится работать в ресторане до глубокой ночи.

В телефонной трубке повисло напряженное молчание.

— Может, он пытается сделать тебе предложение?

— Нет! — засмеялась Лаура. — Мы ведь знакомы всего несколько месяцев.

— Он спит с тобой. Если бы ты была итальянкой, это означало бы, что вы почти женаты.

— Но он знает, что летом я возвращаюсь в Америку.

— Тем больше у него оснований сделать предложение прямо сейчас.

— Карлотта, это глупость.

— Да? Ты же сама говорила, что он тебя обожает.

— Да, но… О господи! — пробормотала Лаура — Помолвка? Ты правда так думаешь?

— Возможно. А если он сделает предложение, что ты ответишь?

— Понятия не имею — призналась Лаура — Это очень сложно. Я должна подумать.

В ресторан Томмазо шел с тяжелым сердцем. Он хотел все сказать Лауре, но оказалось очень трудно произнести простые слова, которые разобьют ей сердце. Все ополчатся против него. Во-первых, сама Лаура, а во-вторых, доктор Феррара, его главный покровитель, который к тому же отец ее лучшей подруги. В ресторане и без того была сложная ситуация. С тех пор как Мария выяснила, что никакой он не шеф-повар, она стала относиться к нему с явным презрением, а Бруно, напротив, уважала все больше. Сам же Бруно пребывал в глубочайшей депрессии и почти не разговаривал. Он открывал рот только для того, чтобы спросить, поговорил ли Томмазо с Лаурой.

— Scusi?

Томмазо поднял глаза. К нему обращалась девушка. Симпатичная блондинка в шортах. За спиной — рюкзак, в руках — путеводитель.

— Si? — ответил он.

— Вы не подскажете, как пройти к пьяцца Навона?

Туристка. Томмазо уже и забыл о том, как он любит туристок.

— Конечно, — ответил он. — Честно говоря, я и сам иду в ту сторону. Но боюсь, — добавил он скорбным голосом, — что мне придется взять с вас плату за сопровождение. У нас здесь так принято.

— В самом деле? — недоверчиво прищурилась девушка.

— Честное слово.

— И как дорого мне это обойдется?

— Вы должны пообещать, что когда мы доберемся до места, вы позволите мне угостить вас граппой.

Девушка засмеялась.

— А если такие условия мне не подходят?

— Тогда вы меня поцелуете.

— Согласна на граппу. Но быстро.

— Замечательно. Как вас зовут?

— Хейди. Я из Мюнхена, — ответила девушка и со смехом протянула ему руку.

— Привет, Хейди. Меня зовут Томмазо, я… — он чуть не сказал «шеф-повар», но в последний момент передумал — Я официант.

И сказав это, он почувствовал упоительную свободу, как будто гора свалилась с плеч.

Спустя два часа и несколько порций выпивки Томмазо привел Хейди к себе домой. Бруно был в ресторане, Лаура на занятиях. Томмазо объяснил себе, что уже порвал с Лаурой, хоть еще и не сказал об этом прямо.

Так много женщин, и только один Томмазо. Едва войдя в квартиру, он тут же принялся наверстывать упущенное.

Лаура взбегает по лестнице, ведущей к квартире Томмазо. Диета и занятия в спортзале явно пошли ей на пользу.

— Томмазо! — зовет она — Бруно!

Никто не отвечает. Но здесь только что кто-то был. Магнитофон играет одну из любимых мелодий Томмазо, «The Boys of Summer». Значит, Томмазо был здесь несколько минут назад. Бруно терпит музыкальные пристрастия своего друга, но не разделяет их.

Лаура слышит, как шумит вода в душе. Должно быть, он в ванной. Лаура улыбается и идет в спальню Томмазо, чтобы подождать его там.

У Томмазо работает принтер. Лаура неторопливо подходит и смотрит, что он печатает. И оторопело замирает, увидев, как из принтера медленно вылезает фотография симпатичной блондинки, сделанная здесь, в этой самой комнате.

Лаура слышит шаги на лестнице. Слышит, как распахивается входная дверь. «Due cappucci, — слышен ликующий голос Томмазо — Хейди, я еле уговорил этого чокнутого бармена сделать нам капучино во второй половине дня!»

Вода в душе перестает течь. Из всех звуков остаются только жужжание принтера и буханье у Лауры в ушах. Томмазо входит в спальню, видит ее, и

на секунду все словно замирает, как стоп-кадр в фильме…

А потом Лаура проносится мимо него, думая только об одном: уйти отсюда раньше, чем откроется дверь ванной и оттуда выйдет другая девушка. Она проливает кофе, но не останавливается. Бежит вниз по лестнице, выбегает на улицу и слышит, как совсем рядом, за спиной, ее зовет Томмазо.

Ему удается схватить ее, но она не останавливается. Он пытается на ходу поговорить с ней. Она уворачивается от машин и пешеходов и мчится вперед.

— Лаура, послушай, я не хотел этого, я думал поговорить с тобой…

— Убирайся, — шипит Лаура. — Оставь меня в покое. Катись к своей чертовой Хейди, любительнице капучино.

— Все было замечательно, я никогда тебя не забуду…

Она фыркнула.

— Смешно. Видимо, я тоже этого не забуду, Томмазо. Странно, но во всей этой истории было что-то, из-за чего я долго буду ее помнить.

— Я хотел сказать тебе, что мне надоело, — выкрикнул Томмазо.

Лауре захотелось ответить ему что-нибудь такое, чтобы ему было очень-очень больно, и она придумала, что именно. Остановилась и сказала:

— Ты знаешь, что ты ничуть не лучше Бруно?

— В каком смысле?

— Своего дружка Бруно. Который меня целовал. Просил не говорить тебе. Все время на меня пялился. Так, что мурашки шли по телу. Вы просто парочка извращенцев.

Она снова бросилась бежать, но на сей раз Томмазо не стал ее догонять.

Когда Бруно вернулся домой из «Il Cuoco», было уже за полночь. Его ждал мрачный Томмазо.

— Как дела? — осторожно спросил Бруно.

Томмазо пожал плечами.

— У тебя расстроенный вид.

— Да.

— Не думал, что тебе это будет так тяжело.

— Не тяжело, — лаконично ответил Томмазо. — Во всяком случае, не то, что ты подумал.

Бруно понял, что что-то случилось.

— В чем дело, Томмазо?

— Лаура сказала, что ты ее целовал.

Бруно похолодел.

— А-а…

Томмазо встал.

— И сколько раз? — угрожающе произнес он.

— Один, — ответил Бруно — Ну, может, два… Три раза, Томмазо. Извини меня. Я ведь говорил тебе о своих чувствах.

— Но ты уверял, что ничего плохого не делал.

— Конечно, не делал. Только это твои слова.

— Ты пытался ее отбить, — огрызнулся Томмазо. — Ты ведь мой друг. Во всяком случае, я так думал. А ты положил глаз на мою девушку.

— Но это был просто поцелуй.

— Потому что ничего другого она не позволила. А если бы она захотела, ты бы остановился?

На этот вопрос Бруно ответить не смог.

— Если бы это сделал кто-нибудь другой, я бы ему морду набил, — сказал Томмазо — А тут… — Он ударил кулаком по столу — Ты мне больше не друг, Бруно.

— А как же ресторан? — услышал Бруно свои слова.

— Ах да. Ресторан… Еще одна прекрасная возможность сделать из меня дурака. Плевал я на ресторан. Это с самого начала было идиотской затеей. — Он указал на дверь. — А теперь убирайся.

Под крики Томмазо Бруно вышел из квартиры. Финальное «Vaffanculo» сопровождалось неприличным жестом, уже из окна, когда Бруно шел по темной улице.

Бруно совершенно не удивился такой реакции Томмазо. В некоторых районах Италии попытка увести у тебя девушку считается достаточным основанием для того, чтобы схватиться за нож. И то, что Томмазо все равно собирался расстаться с Лаурой, ничуть не извиняло Бруно, даже могло считаться отягчающим обстоятельством, поскольку приравнивалось к попытке воспользоваться ситуацией.

Бруно перешел на бег. Нужно найти Лауру. Если он сможет объяснить Томмазо, как все на самом деле произошло…

Наконец Бруно добрался до «Пансиона Магдалины». Там был домофон, и он нажал на кнопку с надписью «Паттерсон». Ему ответили.

— Юдифь? — тяжело дыша, сказал Бруно. — Мне нужно поговорить с Лаурой.

— Кто это?

— Это Бруно.

— Она не хочет с тобой разговаривать. И с твоим другом тоже. Уходи.

— Прошу тебя, — умолял Бруно. — Попроси ее взять трубку.

— Она не…

И тут он услышал голос Лауры, срывающийся и осипший.

— Чего ты хочешь, Бруно?

— Я не могу раз и навсегда расстаться с тобой, так и не сказав, как я к тебе отношусь, — проговорил Бруно.

— Да, конечно. Вы оба, ты и Томмазо. Почему бы вам обоим… — тут Бруно пришлось отойти в сторону, чтобы пропустить входивших в здание людей, поэтому он расслышал только окончание фразы: —…думала, что вы мои друзья. Вы думали, я буду спать с вами обоими? Ну и кретины же вы. Считали меня очередной туристочкой, которая станет согревать вашу постель.

— Нет, — быстро возразил Бруно — Выслушай меня, Лаура. Я люблю тебя так, как никогда никого не любил.

Лаура замолчала, и Бруно даже подумал, что достучался до нее, но когда она снова заговорила, голос ее дрожал от слез и отвращения.

— Уходи немедленно, урод. Неужели ты не понимаешь, как это гадко? Уходи и оставь меня в покое.

Когда наутро Дженнаро пришел открывать свой бар, он обнаружил Бруно, сидевшего на корточках возле входной двери.

— Мне нужна твоя помощь, — сказал он, вставая.

— Судя по твоему виду, тебе нужен кофе.

— И кофе тоже. Слушай, Дженнаро, твой фургон свободен?

— Тебе опять нужно это старое помойное ведро? В данный момент оно в плачевном состоянии. Не уверен, что ты на нем далеко уедешь.

— Я хочу его у тебя купить.

— А-а… — задумчиво протянул Дженнаро — Машина отличной конструкции. Я называю ее помойным ведром, у нее такое ласкательное прозвище. Может, внешне она и не ахти, но мотор работает, как зверь.

— У меня нет времени, Дженнаро, — устало перебил Бруно — Сколько ты хочешь за фургон?

Дженнаро снова задумался.

— Ну, — сказал он, — дело в том, что в ней нужно кое-что поменять. Я ведь ее расчленил из-за насоса для кофеварки — Он с гордостью кивнул в сторону «Гаджи», снабженной какими-то дополнительными трубками, клапанами, золотниками, проводами и вентиляторами — Короче, пятьсот.

— У меня есть двести. Но я отдам вот это, — Бруно достал из кармана

куртки какой-то матерчатый сверток и положил его на стол.

— Ух ты! — выдохнул Дженнаро — Это же твои кухонные ножи!

— Да. Они мне больше не понадобятся. Ну так что?

— Договорились — кивнул Дженнаро, забирая ножи.

— Тогда давай ключи.

— Не могу, — радостно объявил Дженнаро, указывая на «Гаджу», из которой торчали ключи от «фиата».

— Как же я ее заведу?

— Вот, — Дженнаро протянул ему ложку — С помощью этого.

— Отлично.

— И не беспокойся, — доверительно сообщил хозяин кафе. — Этот фургон никто не угонит. Разве только сумасшедший.

Insalata/Салат

Горький салат традиционно предшествует десерту…

Марчелла Азан. Основные блюда классической итальянской кухни

Девушка, сидящая за двенадцатым столиком, прекрасно нам знакома. Когда стайка услужливых официантов наконец покинула двоих посетителей, оставив их наслаждаться холодной лососиной с петрушкой, пюре из сельдерея, жасминовым соусом и жареным фенхелем, не говоря уже о бокалах охлажденного «пулиньи-монтраше», мы убедились, что это действительно Лаура, хоть и совсем не похожая на ту Лауру, которую мы три месяца назад оставили в Трастевере. Поразительно, как потрясающе она выглядит! Исчезли лишние килограммы, которые она набрала на сытных и экстравагантных пастах и десертах, приготовленных Бруно. Ее округлое и мускулистое тело — результат многочасовых занятий в тренажерном зале и ежедневных четырехкилометровых пробежек. Прическа тоже изменилась: Лаура постриглась покороче и стянула волосы в короткий хвост. Глаз ее мы не видим — они скрыты элегантными темными очками, в которых отражается лицо ее спутника, одетого столь же элегантно. Впрочем, сегодня особый случай.

— Не желаете помидоров, мадам? — спрашивает официант, запуская ложку в горку лежащих на блюде овощей.

— Нет, спасибо.

— А вы, сэр?

— Один, пожалуйста, — отвечает Ким Феллоуз и добавляет, обращаясь к Лауре: — Главное достоинство этой еды в том, что порции очень малы. Я могу себе позволить еще двадцать граммов углеводов.

— Ты и сегодня будешь придерживаться диеты?

— Конечно. Сегодня особенно. Какая же это диета, если ты забываешь о ней каждый раз, когда попадаешь в хороший ресторан? Именно в таких местах становится ясно, есть ли у тебя сила воли — Он протягивает руку к бутылке вина, стоящей в ведерке со льдом, но официант мгновенно опережает его и наполняет бокалы. — У меня родился тост, — говорит Феллоуз, поднимая свой бокал — За нас.

Оба выпивают.

— За нас, — повторяет Лаура, промакивая губы хрустящей белоснежной салфеткой. — Знаешь, здесь все сильно изменилось.

— Почему?

— Тот парень, с которым я… — слова застревают у Лауры в горле, но потом она продолжает: —…с которым я некоторое время встречалась, работал в этом ресторане. Я думала, здешняя еда будет больше похожа на ту, которую готовил он. Знаешь, такая традиционная итальянская кухня.

— Тебе не нравится, что здесь теперь подают все другое? — спрашивает Феллоуз, пробуя фирменное блюдо «Темпли» — холодную лососину — Честно говоря, все эти макароны уже порядком надоели. Как продвигается твой диплом?

Лаура понимает, что он специально переменил тему. Он всегда так делает, когда она заводит разговор о Томмазо. Видимо, Ким считает, что это был период легкого помешательства, о котором необходимо поскорее забыть.

— По-моему, неплохо, — покорно отвечает она — Я уже перешла к барокко.

— Добралась до Тициана? Отлично. Он один из действительно стоящих мастеров цвета, не правда ли?

В это время в другом ресторане, в нескольких милях от «Темпли», Томмазо занят готовкой. Блюдо примитивно простое, но лежащие перед поваром кулинарные книги, страницы которых щедро заляпаны мясным соком и яичным желтком, свидетельствуют о том, что он столкнулся с серьезными трудностями. Томмазо в очередной раз заглядывает в одну из книг, и за его спиной вспыхивает кастрюля. Томмазо чертыхается и в смятении хватается за нее.

— Два saltimbocca, один tagliatelle, одна insalata, — оповещает Мария, входя на кухню с бланками новых заказов.

Томмазо не отвечает.

— Ты слышал? Я сказала…

— Me ne sbatto il cazzo, — злобно рявкает Томмазо. — Ты что, не видишь, что я тут охренел от заказов? Положи в сторонку, я сейчас закончу с этой хреновней. Dio cane! — О дьявол! Он снимает с плиты загоревшуюся кастрюлю и заливает все заказы почерневшим маслом — Посмотри, что ты натворила!

Мария уже знает, когда ей нужно ретироваться. Она выходит в зал, где заняты только три столика. Новость о том, что «Il Cuoco» изменил

прежнему курсу, распространилась с молниеносной быстротой.

Бруно тем временем стоит на обочине дороги в Ле-Марче, пытаясь реанимировать мотор своего старенького фургона. Он очень сосредоточен, почти так же, как когда готовит. И пусть руки у него черные от грязи, а не белые от муки и липкого яичного белка, починка мотора чем-то напоминает ему те приемы, которые он использует, пытаясь привнести новизну в старинные рецепты. Впрочем, с теперешней задачей он справляется не столь успешно.

Сбежав из Рима, Бруно принял решение ехать на север, и чем дальше, тем лучше. Быстро устав от autostrada и будучи не в состоянии выжать из полумертвой машины больше шестидесяти-семидесяти километров в час, он свернул с шоссе на более скромную трассу. Неподалеку от Флоренции Бруно заночевал в маленькой оливковой роще под полувековым деревом, ствол которого был толстым и низеньким, как старая тосканка. Наутро он обнаружил ручеек, поймал небольшую форель и зажарил ее на костре из сухих оливковых веток. Бруно знал, что рыба получилась очень изысканной, но в тот день она показалась ему картонной. Он напрочь утратил вкусовые ощущения.

Вечером Бруно остановился на обочине возле палатки, в которой жарили на углях стейки с косточкой.

И снова не почувствовал вкуса пищи. Даже когда гордый хозяин полил их оливковым маслом собственного приготовления, таким свежим, что оно еще не утратило зеленый цвет, Бруно все равно не ощутил вкуса. Он посыпал свой стейк солью, быстро проглотил его и забрался в кабину фургона, бормоча слова благодарности обиженному хозяину.

Несколько раз фургон останавливался, пасуя перед бесконечными холмами и долинами, и его приходилось чинить, покупая детали в придорожных мастерских. Возле одной из них продавали mandolini — сыр из овечьего молока. Бруно купил несколько кусков про запас, чтобы не останавливаться всякий раз, когда захочется есть. Ему казалось, что он весь провонял грязью и пылью, но ему было наплевать.

Из Тосканы Бруно поехал дальше на север, вдоль берега Лигурийского моря, в сторону Генуи. Здесь он подкрепился minestrone con pesto(супом со свежим базиликом) и farinata, типичным блюдом морского порта (мучной похлебкой из воды, свежего оливкового масла и соли), его готовят на печке, которую топят дровами. Были еще прекрасные croccante sopra e morbida sotto — рассыпчатые жареные хлебцы, но и они не доставили Бруно никакого удовольствия.

Чем дальше на север ехал Бруно, тем сильнее менялся пейзаж. Теперь это был Пьемонт. Длинные прямые дороги, построенные по приказам римских императоров, тянулись через поля, занятые под рисовые плантации. Эта область Италии — крупнейший производитель риса во всей Западной Европе. Каждый вечер, едва солнце скрывалось за заводненным полем, Бруно останавливал свой фургон, ложился спать и сходил с ума оттого, что всю ночь тысячи москитов бились в окна фургона. Питался он в основном простеньким risotto из придорожных osteria, который ели и местные жители, — рисом с курицей или с вездесущими лягушачьими лапками, посыпанным корицей. В него для вкуса добавляется еще и крепкое местное вино. Наконец затопленные рисовые поля кончились, и теперь перед Бруно высились Альпы. Местные жители разговаривали на грубоватом диалекте, их речь представляла собой странную смесь итальянского, немецкого и французского. В придорожных кафе подавали вареное мясо, Sauerkraut[41] и австрийскую сдобную выпечку. Бруно понимал, что в здешнем сыром климате, в снегу, его фургон не выживет, и свернул на восток, к побережью Адриатического моря. Он выбрался на очередную старую дорогу, виа Эмилия, которую в наши дни зовут просто № 90, и снова ехал по прямой, через Эмилию-Романью.

Это кулинарное сердце Италии, здесь возделан каждый дюйм плодородной почвы. В Парме Бруно зашел в несколько магазинов, увешанных гирляндами колбас и ветчин, на каждой красовались разрешения самых разных инспекторов: в отдаленных областях Италии очень заботятся о качестве своей продукции, и лишь нескольким городам между долинами рек Энца и Стироне разрешено именоваться производителями prosciutto di Parma. Огромные коптильни, в которых делается ветчина, располагаются под открытым небом, поэтому воздух в здешних деревнях пропитан мясным духом. В долине к северу от Пармы Бруно попробовал culatello di zibello, вероятно, лучшую пармскую свинину, которая почти не идет на экспорт, даже в другие области Италии: свиной огузок маринуют с солью и специями, зашивают в мочевой пузырь и полтора года держат на влажном речном воздухе. Процесс этот очень сложен, и половина ветчин успевает испортиться, но те, которые выживают, действительно великолепны. В прежней жизни Бруно, почувствовав нежный и сладковатый мясной аромат, растаял бы от счастья. Теперь же он напоминал человека, изучающего пищу по фотографиям или сильно простуженного и не способного почувствовать вкус еды. Его вкусовые рецепторы, прежде очень восприимчивые, стали такими же, как у любого нормального человека.

Кстати сказать, его очень интересовало, как в Модене готовят aceto balsamico tradizionale. Это всего в двадцати милях от Пармы, но местная кухня отличается от пармской, как уксус от мяса. В традиционной acetaia, куда ему разрешили заглянуть через приоткрытую дверь, было много бочек самого разного размера, и их содержимое очень медленно капало в открытые ведра, застеленные оберточной бумагой. В воздухе висел пьянящий мускусный аромат, и даже певчие птицы за окном, казалось, были им одурманены, а потому помалкивали. В качестве ценного подарка Бруно дали на пробу кофейную ложечку пятидесятилетнего виноградного уксуса. Выдержанный, как старый коньяк, идеально сочетающий в себе сладость и кислоту, он был очень крепким на вкус и прогревал изнутри, как лекарственная настойка. Но удовольствия не доставил, а поскольку стомиллилитровая бутылочка стоила несколько сотен евро, покупать ее Бруно не стал.

В другой деревне он остановился, чтобы купить сыр, и наблюдал, как двое хозяев сыроварни гигантскими метелками взбивали сыворотку в огромном чане. От этой работы к вечеру у них будет отваливаться спина, зато получатся две большие сырные головы, а окончательно они будут готовы только через три года. В той же сыроварне делали и slattato, плоский кормовой хлеб, похожий на мексиканскую маисовую лепешку.

По мере приближения к морю на дороге попадалось все больше и больше туристов, которые съезжали с автострады и направлялись на модные курорты в Римини. Пора было снова менять направление. На сей раз Бруно повернул фургон на юго-запад, в глубь полуострова.

Он ехал уже несколько недель, но еще ни разу не видел более унылого и пустынного пейзажа, чем тот, который теперь открылся его взору. Местность называлась Le Marche. Крупных городов здесь почти нет: милю за милей единственными признаками жизни были маленькие села и деревушки, втиснутые в известняковые ущелья. Местные крестьяне на протяжении веков держали свиней, коров и овец, которых выпасали на нескольких горных полях. Дороги здесь были извилистые, они повторяли ландшафт и извивы рек, поэтому ехал Бруно очень медленно. Впрочем, его это вполне устраивало. Ему уже стало ясно, что даже если он где-нибудь остановится и найдет какую-нибудь работу, все равно рано или поздно он снова окажется в Риме, куда ведут все дороги, а это как раз то самое место, где он хотел бы оказаться в самую последнюю очередь. Словно почувствовав настроение водителя, фургон стал сбавлять ход и даже на прямой дороге его скорость не превышала пятьдесят километров в час, а из больного нутра машины извергались клубы черного дыма.

Бруно выехал на еще одну римскую дорогу, виа Фламиниа, которая вела через очень красивое ущелье Фурло. Она тянулась вдоль реки, как и в 220 году до новой эры, когда была построена. Машин на дороге почти не было, и все равно через некоторое время за Бруно выстроилась череда автомобилей, которые нетерпеливо сигналили. Преодолев темный трехкилометровый тоннель, тоже построенный еще древними римлянами, Бруно свернул с дороги и поехал вверх, к горам. Здесь машин совсем не было. Над фургоном лениво кружили орлы, а один раз Бруно показалось, что он слышит волчий вой.

В процессе подъема на Акваланья мотор то громко сопел, то присвистывал, машина ехала все медленнее и медленнее; наконец, закашляв, как заядлый курильщик, она и вовсе остановилась.

Бруно вылез из кабины и стал осматривать заглохший мотор. Он поднялся метров на триста над долиной, между городками Кальи и Читта ди Кастелло. Нигде не было видно ни жилья, ни фермы. Стояла мертвая тишина. Впрочем, судя по отдаленному позвякиванию овечьих колокольчиков и окрикам пастухов, какое-то поселение здесь все-таки было. Да и поля вокруг возделаны. Под каждым деревом сложены дрова, оставленные просыхать до зимы, а на виноградных лозах висят сочные спелые гроздья.

Бруно попытался вернуть мотор к жизни, но ничего не получилось. Один раз ему даже показалось, что он близок к успеху, но мотор только сконфуженно фыркнул и снова впал в коматозное состояние. Бруно вздохнул, взял с заднего сиденья свой рюкзак и приготовился к долгому пути. Он не знал наверняка, куда заехал, а потому пошел вверх в надежде, что за лесом, скрывавшим от него окрестности, окажется какая-нибудь деревушка.

Этот вечер превратился для Томмазо в сущий кошмар. К тому времени когда из ресторана ушли последние посетители, только отчасти успокоенные интенсивным пищеварительным процессом, повар уже стоял одной ногой в могиле. К тому же необходимо было заняться еще и предварительными заказами. Мрачный Томмазо вывалил из коробки на стол бланки заказов, и они с Марией стали разбирать их.

— Видишь ли, — сказала Мария, — мы получаем продукты от поставщиков, которые до сих пор надеются, что мы им заплатим. Кроме того, есть еще четыре процента мафиозных. А прибыли ноль. И все эти подношения за счет заведения тоже обходятся недешево. Официанты не получают чаевых и начинают нас обманывать. Мы прогораем, Томмазо.

Каждый рабочий вечер увеличивает наши долги. Нужно закрыться сейчас, пока мы не потеряли деньги доктора Феррары и остальных компаньонов.

Томмазо вздохнул.

— Если официанты нас обманывают, нужно от них избавиться. Собственно говоря, им тут и делать-то нечего.

— А как быть с администраторами?

Томмазо задумался. Оба администратора были совсем мальчишками, только что после снабженческого колледжа, но, в отличие от него самого, прекрасно понимали, что они делают.

— Оставим одного, — предложил Томмазо компромиссное решение.

Мария пробежалась пальцами по кнопкам калькулятора.

— Мы все равно будем в убытке, — хмуро сообщила она. — Даже не сможем выплатить доктору Ферраре очередной процент.

— Я заплачу ему из своих сбережений.

— Не говори глупости.

— Я не хочу, чтобы ресторан закрылся.

— В тебе говорит сентиментальность, — упорствовала Мария — А это опасно для бизнеса.

— Если не хочешь оставаться, я тебя не держу.

— Дело не в этом, — резко одернула его Мария.

После ее ухода Томмазо еще долго сидел, просматривая счета и пытаясь найти хоть какую-то лазейку, которая позволила бы снова сделать «Il Cuoco» прибыльным. Но в результате даже он понял, что это невозможно. Они слишком много тратили и слишком мало зарабатывали.

Когда Бруно уехал из Рима, гнев Томмазо улетучился так же быстро, как и вспыхнул. Появилось даже легкое чувство вины. То, что он сказал другу, было правдой. Бруно действительно целовал его девушку у него за спиной. Но ведь и он, Томмазо, изменил Лауре с той хорошенькой мюнхенской блондинкой, так какое же право он имеет говорить о морали и нравственности? Кроме того, Томмазо очень любил Бруно, а те резкие слова вырвались у него отчасти из-за осознания собственной вины.

По мере того как Томмазо убеждался, что Бруно не вернется в Рим, он впадал во все большее уныние, усугублявшееся положением дел в ресторане. Если бы «Il Cuoco» не должен был денег доктору Ферраре и мафии, Томмазо просто ушел бы из него. Впрочем, была еще одна причина, по которой он не мог это сделать — то, как посмотрела на него Мария, когда поняла, что никакой он не повар. Томмазо задался целью доказать ей, что может справиться с рестораном не хуже Бруно. Но на сегодняшний

день выходило, что это не так.

Хуже всего было по ночам. Именно ночью Лаура понимала, что не может справиться со своей болью и должна что-нибудь предпринять. Только бы Томмазо вернулся. Если он согласится начать все сначала, она готова даже делить его со всеми туристками Рима. По ночам Лаура неподвижно сидела на кровати, прислонившись к стене, и дожидалась наступления утра. Ее щеки пылали от унижения, а глаза горели от презрения к самой себе.

А еще она все время плакала. Со слезами жаловалась Юдифи, рыдала в телефон, разговаривая с Карлоттой. Она едва справилась с искушением прервать обучение и вернуться в Америку. Она жаловалась куратору от студенческого комитета, который порекомендовал ей обратиться к врачу, а тот в свою очередь прописал антидепрессанты. Она плакала, жалуясь Киму Феллоузу. Он посочувствовал и предложил встретиться частным образом, чтобы поговорить. От его доброты она расплакалась еще сильнее. Ее слезы не оттолкнули Кима. Чем больше она плакала, тем внимательнее он становился, и Лаура вскоре привыкла к успокаивающему аромату одеколона, которым пахли его носовые платки. Боль постепенно притуплялась, и в конце концов, когда Ким уложил Лауру в свою постель, она поняла, какое это счастье, когда тебя любит человек, готовый о тебе заботиться.

Больше часа Бруно поднимался в гору. Солнце садилось, но было жарко, и его подталкивало вперед только понимание того обстоятельства, что если он не найдет какое-никакое жилье, ему придется ночевать на улице.

Наконец он увидел вдалеке несколько домов. Над ними вился дымок, такой же прямой в безветренном воздухе, как и растущие на холмах деревья. Взобравшись еще выше, Бруно увидел, что это небольшая деревушка — около дюжины каменных домов. На одном из них висела старая вывеска: «Ферне Бранка». Это был добрый знак: видимо, здесь было что-то вроде osteria.

Когда Бруно вошел в деревню, его облаяли сидевшие на цепи собаки. Других признаков жизни заметно не было. Впрочем, вместе с дымом, который он заметил издалека, до него долетели и знакомые запахи. Он узнал аромат горящего бука, а от запаха жареной свинины его рот наполнился слюной. Кто-то готовил барбекю из свинины, и Бруно вспомнил, что несколько дней толком не ел.

Он свернул за угол и вышел на площадь. Впрочем, это место трудно было назвать площадью — просто открытое пространство, вокруг которого стояли дома и церквушка. Площадь была немощеная, по краям росли несколько лип, рядом возвышался огромный мемориал в честь победы над фашистами, представлявший Победу в образе обнаженной женщины, которую держат на руках несколько солдат. Великолепный аромат шел именно отсюда. Между мемориалом и церковью, перед маленьким баром, кто-то поставил жаровню. Полдюжины жителей стояли вокруг огня, склонившись над золотистым поросенком, который медленно крутился на вертеле над раскаленными углями. В лучах заходящего солнца были расставлены столики и стулья, кто-то поигрывал на аккордеоне, а несколько стариков танцевали. Полдюжины пар глаз уставились на подошедшего Бруно, но никто не проронил ни слова.

Впрочем, Бруно не обратил на это никакого внимания. «Я чувствую этот запах, — думал он. — Да, я хорошо его чувствую».

Однажды в детстве он купался в реке, и вода залилась ему в ухо. Несколько дней он плохо слышал, и никакие народные средства не помогали. А потом из уха вдруг вытекла теплая струйка, и слух вернулся. Бруно уже привык жить без него, и каждый звук казался ему новым и чистым. Теперь то же самое случилось с вкусовыми ощущениями. Каким-то чудом этой porchetta удалось то, с чем не справились лучшие блюда Эмилии-Романья. Его сверхчувствительные вкусовые рецепторы, потерявшие было способность работать, вдруг вернулись к жизни. Porchetta… Поросенок был сочного медового цвета, спинка, натертая солью, блестела, а ушки, носик и хвостик были завернуты в фольгу, чтобы эти деликатесы не обгорели. Несколько человек колдовали над огнем: один крутил вертел, другой поливал поросенка свиным жиром, а человек в фартуке и колпаке прокалывал мясо острым ножом, чтобы посмотреть, пропеклось ли оно в середине.

Целого молочного поросенка в качестве праздничного блюда готовят по всей Италии, но в каждой области по-своему. В Риме поросенка начинят его же собственными обжаренными внутренностями, на Сардинии — мясным фаршем с лимоном. Здесь, судя по всему, поросенок был фарширован сухарями и травами. Бруно отчетливо слышал аромат каждого компонента: finocchio selvatico — дикого фенхеля, чеснока, розмарина и оливок. Эти запахи смешивались с запахом жарящейся на огне свинины. С поросенка капал сок, и в углях вспыхивали языки зеленого пламени.

— Здравствуйте, — вежливо поздоровался Бруно с тем, кто стоял к нему ближе всех — У меня сломалась машина, и я ищу, где бы

переночевать.

Мужчина оправил свой старый коричневый костюм. Потом сделал вид, что тыльной стороной ладони сгоняет со лба назойливых мух, хотя никаких насекомых не было и в помине.

— Эй, Густа, — наконец позвал он.

На зов оглянулась стоявшая возле огня смуглая женщина. Бруно решил, что это хозяйка бара, и повторил свою просьбу.

Женщина удивленно посмотрела на него.

— Мы не сдаем комнаты. Если хотите, можете позвонить по телефону и вызвать тех, кто заберет вашу машину. Куда вы едете?

Куда он едет? Хороший вопрос. Ответа у Бруно не было, поскольку он уже несколько недель не пользовался картой. Он пожал плечами.

И тут в разговор включился еще один человек, тот, который был в фартуке. Он не обернулся, но Бруно услышал женский голос, который что-то бормотал.

Густа пожала плечами.

— Моя дочь говорит, что вызывать помощь из Акваланьи уже поздно, а Ханни, который обычно чинит машины, уехал в Бельсаро помогать брату чинить крышу. Если вам действительно нужно переночевать, можем сдать вам комнату. Как видите, мы готовим porchetta, так что другого ужина не ждите.

Бруно заверил хозяйку, что будет счастлив отведать porchetta и постарается им не мешать, раз они так заняты. Он уселся за один из столов, положил свой рюкзак на землю и попытался стать как можно незаметнее. Деревенские, в свою очередь, полностью его игнорировали. Все, кроме дочки Густы. Она встала, отошла от костра, отирая рукавом вспотевший лоб, и несколько секунд смотрела на Бруно темными загадочными глазами. Бруно вежливо ей улыбнулся, но, видимо, улыбка получилась слишком фамильярной: девушка нахмурилась и отвернулась.

Кто-то поставил перед Бруно стакан вина и тарелку с несколькими кусками хрустящей свиной кожи. Он с удовольствием съел их, потому что зверски проголодался. Наконец, после долгих споров, porchetta был готов, и его сняли с огня. Но сперва, конечно, подали пасту — огромные миски со свежей зеленой tagliatelle со шпинатом и мускатным орехом, которую ели с fagiole — свежими бобами. Еще был гусиный бульон. Нет, это не шпинат, решил Бруно, попробовав пасту во второй раз. Зелень — это молодая крапива. К превеликому удивлению Бруно, было очень вкусно.

За столом он оказался зажат между двумя дородными женщинами, говорившими с таким сильным акцентом, что Бруно не понимал почти

ничего. Он спросил, что они празднуют, и они пустились в долгие объяснения, из которых Бруно уловил, что кто-то у кого-то взял взаймы трактор, но тормоза барахлили и трактор задавил этого несчастного трехногого поросенка, вот и пришлось его немедленно съесть. Неужели гость не заметил, что у porchetta всего три ноги? Бруно признался, что не заметил, чем очень развеселил собравшихся. Они спросили, откуда он приехал. Он ответил, что из Рима. Все понимающе закивали, как будто это многое объясняло. Да, эти римляне не видят дальше собственного носа. Стараясь превратить все в шутку, Бруно сказал, что в Риме у всех поросят по три ноги. Его заявление было принято так серьезно, как будто он сказал, что лично знаком с папой римским. После этого Бруно старался открывать рот только для того, чтобы есть.

Впрочем, это было нетрудно — porchetta оказался великолепен. Его подали не на блюде, а на миртовых листьях, и мясо пропиталось их горьковатым вкусом. Те, кто сидел рядом с Бруно, тоже молчали. Единственными звуками за столом были одобрительные вздохи и хрустенье косточек. Темноту освещали две тоненькие свечки и всполохи огня. Вскоре оставшиеся кости отдали изнывавшим от нетерпения собакам и принесли миски с персиками, уже порезанными и залитыми сладким вином. Снова заиграл аккордеон. Пышнотелая женщина, которая сидела по левую руку от Бруно и успела за время трапезы выпить дюжину стаканов вина, тут же пригласила его танцевать, чем сильно удивила своих соседей. Понимая, что в благодарность за гостеприимство он может только позабавить хозяев, Бруно согласился. Несколько минут он не без удовольствия придуривался, потом извинился и вернулся за стол.

Кто-то сел на место пышнотелой женщины. Бруно обернулся и увидел, что это дочка Густы. Перед обедом она успела снять одежду, в которой готовила, и нарядилась в длинное темное платье, расшитое шелком и блестящими нитями. Было в этом наряде что-то цыганское. Только тут Бруно заметил, что и остальные женщины одеты, как цыганки. Он вспомнил, что читал где-то, будто в таких отдаленных деревеньках живут потомки цыган, сотни лет назад осевших здесь, занимающиеся фермерством. Волосы у девушки были темные, как ночь за ее спиной.

— Я приготовила вам комнату, — сообщила она — Когда устанете, скажите маме, и она вас проводит. Но боюсь, выспаться вам не удастся. Раз уж это началось, они будут пить и плясать всю ночь — Она говорила ласковым голосом, и это несколько смягчало холодность ее слов.

— Спасибо. Мне здесь очень нравится. И еда была очень вкусной.

Девушка пожала плечами.

— Ничего особенного, просто поросенок. Его очень легко готовить.

— И паста тоже вкусная, — тихо прибавил Бруно. — С крапивой и мускатным орехом получилось просто волшебно. Кто ее готовил?

— Мама, — ответила девушка, поднимая глаза. Рядом со столом стоял очень высокий светловолосый парень с такими широкими плечами, каких Бруно не видел никогда.

— Пора танцевать, bella di casa, — сказал он. Он обращался к девушке, но смотрел на Бруно. Потом перегнулся через стол и положил огромную мускулистую руку поверх руки Бруно — Меня зовут Хавьер, — представился он — Приятно познакомиться…

— Бруно, — отозвался гость. На мгновение он почувствовал, что его руку сжали так, что она вот-вот захрустит. Потом парень отпустил ее — У меня сломался фургон.

— Да, знаю, — ответил Хавьер и повернулся к девушке — Ну, пошли.

Она встала, и ее платье засверкало.

— А крапиву добавила я, — сказала она, обращаясь к Бруно — И мускатный орех. Он делает людей… счастливыми.

Бруно смотрел, как она танцует, находя ее в темноте по блеску платья. А потом вдруг понял, что он делает. Да, Лаура была права. Я и правда guardone, с грустью подумал он. Извращенец. Только смотрю за другими, сам никогда не делаю. Он встал из-за стола и отправился на поиски Густы, чтобы та показала ему комнату.

На следующее утро, когда Бруно проснулся, площадь была пуста. Он подумал, что все еще спят после вчерашнего загула: как и предсказывала дочь Густы, музыка играла до глубокой ночи. Но распахнулись двери церкви, и толпа жителей деревни хлынула на улицу, прямо к бару, где Густа, все еще нарядная после церковной службы, тут же принялась за работу, разливая distillati[42] из бутылей без этикеток. Ее дочь вынесла гостям блюда с выпечкой. Бруно понравилось и то, и другое. Напиток был огненный, со вкусом персика, а булочки пышные и сладкие, посыпанные миндальной пудрой.

Потом Бруно познакомили с Джорджио — взъерошенным парнем, который с полным удовольствием прикладывался уже к третьему стаканчику. Бруно объяснили, что Джорджио приехал к церкви на тракторе и скоро поедет вместе с Бруно за его фургоном. «Скоро» оказалось понятием весьма растяжимым.

Прошел еще час, было поглощено еще несколько стаканчиков самогона, и только после этого Джорджио подвел Бруно к стоявшему на краю площади трактору, который Бруно поначалу даже не заметил. Водитель согнал с сиденья дворняжку и уселся за руль. Места в кабине было ровно столько, сколько требовалось его телу. Если он снимал ноги с педалей, они задевали за землю. Джорджио был похож на взрослого, оседлавшего детскую лошадку. Он нажал на кнопку, и мотор выдал в воздух облако черного дыма. Проходивший мимо пожилой мужчина засмеялся и что-то крикнул, но его слова заглушил рев мотора. Бруно послышалось нечто вроде «Отличный поросенок, Джорджио!». Джорджио насупился и промолчал. Тут Бруно догадался, что это и есть тот самый трактор, которым был задавлен их вчерашний ужин. Просто невероятно: даже трехногий поросенок запросто мог бы убежать от такого реликта.

Бруно и дворняжка шли следом за трактором, который медленно полз по дороге. К удивлению Бруно, трактор-лилипут легко справился с транспортировкой в деревню его усопшего фургона. Потом машину разобрали и поместили в небольшой сарай, битком набитый останками всевозможных машин, которые ждали, когда механик Ханни слезет с крыши дома своего брата.

— У Ханни здесь чего только нет, — сообщил Джорджио, закуривая сигарету после выполненной работы — С вашей машиной он справится. Но имейте в виду, — задумчиво добавил он, — что три месяца назад он обещал найти для меня тормозные диски, а я их все еще жду. С вас пятнадцать евро.

Теперь Бруно оставалось только ждать. Он вернулся на площадь, где из кухни Густы уже пахло завтраком. На столах по всей площади расставили тарелки с antipasti, и площадь тут же, словно по волшебству, наполнилась людьми — приходили целыми семьями, все еще в воскресных нарядах; пришел и сам священник, заткнувший бумажное полотенце за ворот рясы. Бруно взял кусочек цикория и окунул в соус из оливкового масла и уксуса. И масло, и уксус оказались самыми вкусными из тех, что он когда-либо пробовал. Стороннему наблюдателю деревня могла показаться очень бедной, но ее жители безусловно знали толк в еде. Итальянцы называют это il culto de benessere[43]: лучшие продукты оставляют себе, сочетая крепкий крестьянский желудок с утонченным вкусом кардинала.

Паста была taglierini — чуть тоньше и длиннее, чем tagliatelle, слегка приправленная чесноком и белыми грибами. И снова Бруно удивился: грибной сезон прошел несколько месяцев назад, а эти грибы были, без сомнения, свежими. Он поделился своими мыслями с семьей, за столом

которой сидел, и его соседи закивали.

— Главное — знать, где искать, — объяснил глава семьи. — Не существует того, чего Галтенези не знали бы о funghi[44].

Выяснилось, что Галтенези — общая фамилия всех, кто живет на этих холмах.

— Видите тех двоих? — продолжил сосед Бруно, указывая на дворняжку, почесывавшуюся в пыли, и старика с обветренным лицом, который длинной палкой оттирал гигантскую миску из-под taglierini — Это Альберто и его пес Пиппино. Он один из лучших trifolai в Италии.

Бруно посмотрел на старика с уважением. Если здесь есть трюфели, тогда понятно, почему местные жители хорошо питаются и выглядят вполне довольными своим скромным образом жизни. Хороший trifolau, охотник за трюфелями, может за один зимний день заработать тысячи фунтов, а потом весь год отдыхать, ухаживая за своим земельным участком.

— Разве лучшие трюфели растут не в Пьемонте? — спросил Бруно. Это замечание вызвало у его соседей взрыв хохота, к которому присоединились все остальные.

Собеседник Бруно покачал головой.

— В Пьемонте лучшие рынки, — доверительно сообщил он, наклоняясь к Бруно. — Конечно, они притворяются, что весь товар на их рынках местный. Но без Ле-Марчи рынок в Альбе пустовал бы почти круглый год. А мы с удовольствием продаем товар на север. Трюфелей здесь столько, что у нас их выгодно не продашь.

Их разговор был прерван криком, раздавшимся из бара. Из двери выбежал маленький терьер, сжимавший в зубах большой кусок мяса. За ним с проклятиями гналась раскрасневшаяся Густа. Хихиканье деревенских быстро сменилось испуганными криками, как только они поняли, что мясо во рту у терьера — это не что-нибудь, а capretto, нога козленка, которая должна была стать их secondo.

Наступила тишина, прерывавшаяся отдельными криками, доносившимися из дома. На кухне явно накалялись страсти. Потом раздались еще два вопля, звон бьющейся посуды, и снова тишина. Бруно встал из-за стола.

— Извините, — вежливо обратился он к своим соседям — я, пожалуй, пойду предложу свою помощь.

Мужчина с ужасом посмотрел на него.

— Вы с ума сошли! Там же ножи. Поверьте мне, у женщин из этой семьи очень крутой нрав, это всем известно.

Бруно пожал плечами.

— И все-таки я лучше посмотрю, что там случилось.

Он прошел в маленький бар, а через него на кухню. Она была не больше самого бара. Там Бруно застал Бенедетту и ее мать, которые яростно переругивались через стол. Бруно появился в самый разгар скандала.

— Извините, — спокойно сказал Бруно — Я пришел спросить, не пригодится ли вам моя помощь.

— У нас все прекрасно, — взвизгнула Густа и с размаху ударила его своим фартуком — Идите на улицу и сидите там — Она перевела взгляд на дочь — И Бенедетту с собой прихватите.

— Ну, например, — как ни в чем не бывало продолжал Бруно, — я мог бы сделать котлеты из остатков вчерашней porchetta, а ваша дочь пока приготовила бы соус из помидоров и оливкового масла. А вы, синьора, занялись бы finocchio fritto.

Женщины замолчали, обдумывая его предложение.

— Для этого, — наконец сказала Бенедетта, — у нас есть немного теста, оставшегося от taglierini. Можно сделать что-нибудь вроде vincisgrassi.

— У нас нет кухонного комбайна, — с некоторым облегчением откликнулась Густа — Если мы будем резать всю эту свинину вручную, деревне придется голодать до самого ужина.

— Смею вас уверить, синьора, я очень быстро работаю, — сказал Бруно.

— Вы мужчина, — ответила Густа, и слова эти прозвучали, как приговор: раз Бруно мужчина, стало быть, он не может быть поваром и не может быстро работать. Бруно поймал себя на мысли: а существовал ли вообще в природе некий синьор Густа?

— Честное слово…

— Porco Dio! — воскликнула Бенедетта — Может, прекратим болтать и займемся делом?

Бруно взял нож, разделочную доску и, поскольку никто его не остановил, достал из холодильника плоское блюдо с остатками porchetta. Мяса оказалось меньше, чем он ожидал: даже если он отделит от костей все мясо до последнего кусочка, ему все равно не удастся приготовить еду для двадцати, а то и тридцати голодных жителей деревни, ждущих на площади.

— Нам понадобится черствый хлеб, — решил он — Размочим его в масле и используем для увеличения объема. Еще, конечно, надо бы травы. Синьора, что растет у вас в саду?

— Шалфей, тимьян, майоран, ореган, лавр, базилик.

— А овощи?

— Сельдерей, кабачки, горох, помидоры…

— Принесите побольше, — попросил Бруно, — особенно сельдерея и цуккини.

Пока он говорил, его нож сам по себе плясал на костях поросенка, счищая с них мясо. Он увидел, что Бенедетта зачарованно смотрит на его руки, не в силах вымолвить ни слова. Потом она взяла помидоры и начала мелко кромсать их, даже не отрывая черенки.

Бруно резал свинину тоненькими полосками. Ему не нужно было смотреть на свои руки, поэтому он наблюдал за руками Бенедетты. Хорошо работает, подумал он. Наверно, не первый год готовит. Ее нож превратился в расплывчатое пятно, так быстро она резала сельдерей. И тут Бруно заметил, что Бенедетта тоже смотрит не на свои руки, а на его. Потом они одновременно подняли глаза, и их взгляды встретились.

Нож Бруно продолжал резать, но сам он испытал самый настоящий шок. Ему показалось, что он смотрится в зеркало.

— Ты левша, — догадался он.

— А ты повар, — пробормотала Бенедетта. — Да.

— Тогда что ты делаешь в Галтене?

— Просто проезжал мимо.

— Да? Дорога, по которой ты поднимался, никуда не ведет.

Бруно открыл было рот, чтобы что-нибудь ответить, но тут почувствовал резкую боль: нож глубоко прорезал его руку.

— Черт!

— Возле раковины есть пластырь, — весело сообщила Бенедетта.

Бруно промыл порез и заклеил пластырем, потом снова взялся за нож.

— Немножко разучился, — пробормотал он.

— Вижу. Не расстраивайся. Нам нужно как можно больше мяса, и не страшно, если часть его будет с твоих пальцев.

Злясь на себя за дурацкую оплошность, Бруно стал резать мясо еще быстрее, а Бенедетта продолжала заниматься овощами.

За полчаса втроем они приготовили блюдо, на которое обычно уходит четыре, а то и пять часов. Бруно готов был признать, что это далеко не лучшее его творение, но он безусловно запомнит его на всю жизнь. А еще он никогда не забудет, как они с Бенедеттой работали вместе: молча, но слаженно.

Наконец на кухне осталось только три тарелки, и мальчишка, выполнявший обязанности официанта, сообщил, что все на площади уже

едят.

— Это нам, — сказала Густа, снимая фартук. — Пошли на улицу.

На сей раз посетителям пришлось подождать, но они ничем не выказали своего неудовольствия. Снова заиграли аккордеоны, детям разрешили порезвиться на площади, весело дразня собак и друг друга. За главным столом оставались свободные места. Там перед тарелкой с нетронутой едой сидел Хавьер и с угрюмым видом ждал Бенедетту. И Бруно решил, что с его стороны будет куда тактичнее, если он сядет за тот же стол, за которым сидел в прошлый раз.

— Это ты приготовил? — поинтересовался мужчина, с которым Бруно уже разговаривал накануне.

Бруно пожал плечами.

— Ну, я помогал.

— Очень неплохо, — похвалил сосед. — Хотя, на мой вкус, многовато майорана.

О черт, подумал Бруно, попробовав мясо, а ведь он совершенно прав. У этих деревенских вкус тоньше, чем у посетителей «Темпли». Чтобы переменить тему разговора, он спросил:

— А что случилось с синьором Густа?

— А-а… Он сбежал. Давным-давно, когда Бенедетта была совсем маленькой. Говорят, поэтому его дочь и научилась так хорошо готовить. Ведь ей пришлось помогать матери, а не ходить в школу. Но теперь, — вздохнул он, — мы потеряем ее навсегда.

— Почему?

— Как почему? Ей двадцать один год, она красавица и божественно готовит. Любой парень в Галтене будет рад взять ее в дом, несмотря на вздорный характер. Рано или поздно она будет готовить только для своего мужа, и ни один из нас больше не полакомится этой едой. Хуже того, ее матери придется справляться в одиночку, и вполне возможно, бар закроется. Короче говоря, катастрофа.

Бруно посмотрел на сидевшую рядом с Хавьером Бенедетту.

— Она что, выйдет замуж за Хавьера?

Его собеседник пожал плечами.

— Кто знает? Собака лает на луну, а лиса лопает цыпленка. Если он, как идиот, ходит вокруг нее кругами, это еще не значит, что ему повезет. Может, он вообще только делает вид, чтобы отпугнуть соперников.

Посмотрев на широкую грудь и внушительные мышцы Хавьера, Бруно сразу понял, что это правильная тактика. Впрочем, к нему это не имело никакого отношения. Он ведь просто проезжал мимо.

Тем временем в Риме Томмазо смотрел на голые стены своей квартиры. Он уже продал всю кухонную утварь, свои наручные часы и фотокамеру. В ресторане не осталось вина: он сдал в магазин последние полдюжины бутылок. Впрочем, в «Il Cuoco» вряд ли остался даже штопор, чтобы можно было их откупорить. А счета все продолжали приходить. Для продажи не осталось ничего, кроме его драгоценной коллекции CD-дисков, а когда кончатся и эти деньги, ему придется уволить Марию.

Тяжко вздыхая, Томмазо упаковал диски в коробку и понес на улицу Порта Портезе. Там был магазинчик с дисками. Томмазо водрузил коробку на прилавок.

— Сколько дадите за все?

Хозяин посмотрел коллекцию, в которой было очень много японских дисков и редких бутлегов.

— Пятьсот, — наконец сказал он. Коллекция стоила вдвое дороже, но продавец безошибочно определял тех, кому срочно нужны деньги.

— Хорошо — грустно кивнул Томмазо. Хозяин быстро протянул ему деньги, как будто боялся, что тот передумает.

По дороге домой Томмазо услышал, как кто-то тихо шепчет:

— Травка, таблетки, кокаин…

Это был старый шотландец-хиппи, слонявшийся по рынкам и делавший свой скромный бизнес. Томмазо остановился. В его голове вдруг родилась отчаянная мысль.

В тот вечер меню в «Il Cuoco» состояло из одного вида пасты и одного secondo.

Втайне от четырех пар посетителей, составлявших всю клиентуру ресторана, их spaghetti carbonara были посыпаны не просто pecorino romano, а неожиданной и совершенно уникальной смесью сыра и экстази. Того эффекта, которого Бруно добивался своим кулинарным талантом, Томмазо надеялся достичь при помощи примитивной фармакологии.

А Бруно тем временем наконец-то познакомился с механиком Ханни, который взволнованно осматривал его фургон, подсвечивая себе карманным фонариком.

— Это займет около четырех недель, — наконец сообщил Ханни. — Раньше я коробку передач не раздобуду.

— Четыре недели? Но это невозможно. Никакой ремонт не занимает четыре недели.

— Штука в том, что их больше не выпускают, — пожал плечами

Ханни — Это то же самое, что ждать пересадки сердца. Чтобы отремонтировать вашу машину, мы должны дождаться смерти какой-нибудь другой и взять от нее запчасти.

Испытывая самый настоящий ужас, Бруно спросил:

— И сколько это будет стоить?

Ханни снова пожал плечами.

— Как знать?.. Может, сотню, а может, и пять. Зависит от того, что удастся раздобыть.

Результаты эксперимента превзошли все ожидания Томмазо. В «Il Cuoco» снова запахло страстью. Впрочем, теперь эта страсть больше смахивала на беспорядки. Двое посетителей хотели зарезать друг друга, одна из женщин, раздевшись почти догола, стала в одиночку, без партнера, танцевать на стойке бара. Но зато всем уж точно было очень хорошо.

— Именно так мы в Риме и готовим кролика, — рассказывал Бруно — Немного шалфея, немного розмарина, а потом тушим в вине.

— Интересно, — сказала Бенедетта — Но неправильно. Мы в Ле-Марче перед готовкой набиваем кролика перцем, грудинкой и печенкой. А тушим без крышки, вот так — Она протянула руку и сняла крышку с кастрюли Бруно — Тогда он лучше пропитывается — Она посмотрела на Бруно.

Тот вздохнул. Он попросил Густу временно взять его на работу, пока он дождется, когда Ханни раздобудет детали для починки его фургона. Но это оказалось намного сложнее, чем Бруно рассчитывал. Густа настояла, чтобы он прошел испытание, а Бенедетта сказала, что он должен доказать свою способность готовить блюда местной кухни так, как это здесь принято, что, конечно же, означало — так, как готовит их сама Бенедетта.

— Конечно, — предположил Бруно, — может быть, мы подходим к кулинарии слишком творчески.

— Что значит «творчески»? — недоверчиво переспросила Бенедетта.

— Ну, вместо того чтобы фаршировать кролика перцем, мы фаршируем перец кроликом.

Густа рассмеялась.

— Шутишь? Наши клиенты поднимут бунт, если мы позволим себе такие фортели.

Бруно промолчал. Он смотрел на Бенедетту.

— Интересная мысль, — задумчиво произнесла девушка. — Можно сначала обжарить перцы, а потом положить в них крольчатину с лимонной

цедрой…

Густа пришла в ужас.

— Зачем тебе это, скажи на милость?

— Чтобы сгладить сладкий привкус жареного перца, — объяснил Бруно — Я видел, что у вас тут повсюду растет дикий serpillo. Его тоже можно положить.

— Вы, молодежь, готовите что в голову взбредет, — возмущенно буркнула Густа. — А мне бы клиентам угодить.

Пока Бруно готовил фаршированные перцы, Бенедетта занялась пастой. Но краем глаза они все время следили друг за другом.

— У вас есть гвоздика? — вежливо спросил Бруно.

— Да. В буфете. Но класть ее не надо.

— Я подумал, что пара штук…

— …убьет нежный вкус serpillo — продолжила Бенедетта, глядя на Бруно.

— Или доведет его до совершенства.

— Фу! Слишком много разных вкусов — сморщилась Бенедетта.

Бруно вздохнул.

— Тогда можно мне чуть-чуть мускатного ореха?

Бенедетта помолчала, потом разрешила:

— Щепотку, не больше.

Она с подозрением наблюдала за тем, как он посыпает мясо мускатным орехом. Смысл ее взгляда был предельно ясен: это ее кухня, и именно она отвечает за конечный результат. Бруно снова вздохнул. С тех пор как он работал на Алена Дюфре, никто так упрямо не диктовал ему свое мнение.

— Почему ты тогда сказала, что мускатный орех делает людей счастливыми? — спросил он, надеясь, что разговор на эту тему растопит лед между ним и Бенедеттой.

— Потому что так оно и есть, — ответила Бенедетта. — Кардамон улучшает пищеварение, от фенхеля люди расслабляются, а от мускатного ореха их тянет танцевать.

Это заявление напомнило Бруно о деревенских суевериях, в которые верят старые бабки.

— Никогда об этом не слышал, — пробормотал он.

— Стало быть, это вранье, да? — холодно буркнула Бенедетта и принялась кулаками месить тесто для пасты. Под их ударами тесто превращалось в мягкую податливую массу. Бруно подумал, что лучше не

попадаться Бенедетте под горячую руку. Дальше они готовили молча.

Пришлось признать, что Бруно никогда не видел лучшей пасты. Когда Бенедетта раскатывала sfoglia, лист свежего теста, она на него почти не смотрела, но лист получился таким тонким, что сквозь него просвечивала поверхность деревянного стола.

Наконец Бруно не выдержал.

— Как тебе удается сделать его таким тонким? — спросил он.

— Опыт, — лаконично ответила Бенедетта и, смягчившись, прибавила: — И руки у меня такие, как надо.

— А какие нужны?

— Вот такие — Она протянула ему руки. Они были теплые, почти горячие. — Холодными руками не приготовишь правильную пасту, — объяснила девушка. — В этом-то и секрет. Я ем много peperoncino[45]. От него руки делаются теплыми.

Бруно открыл было рот, чтобы возразить, что дело вовсе не в перце, но в последний момент решил промолчать. Разговор только-только стал завязываться, и ему совершенно не хотелось провоцировать очередную ссору.

Бенедетта смотрела на свои руки. Бруно вдруг понял, что все еще держит их в своих руках, и тут же отпустил.

Бенедетта снова занялась пастой. Но теперь на ее губах играла едва заметная улыбка.

Закончив с тестом, Бенедетта стала резать его на maltagliati, неровные куски, которые обычно делают из обрезков теста. Потом придавливала каждый кусок длинным твердым металлическим предметом, похожим на расческу.

— Это что? — спросил Бруно.

— Pettine.

— А зачем?

— Разве у вас в Риме их нет? — удивилась Бенедетта — Честно говоря, не знаю. Наверно, паста становится более упругой.

Бруно кивнул. Он уже понял, что происходит: в желобках, остающихся на поверхности пасты, поместится больше нежного соуса.

— А в Романье и Абруццо ими пользуются? — поинтересовался он.

— Не знаю.

— Разве вы не едите, когда ездите в соседние области?

Бенедетта не ответила.

— Ты никогда не выезжала из Ле-Марчи? — догадался он.

— А зачем?

Резонный вопрос. Решив перевести разговор на другую тему, Бруно спросил:

— Какой вид пасты ты готовишь?

— Pasta con funghi.

Он наблюдал за тем, как Бенедетта принесла из кладовой миску с незнакомыми ему красновато-коричневыми грибами. Воздух тут же наполнился сочным землистым запахом. Насыщенный, как запах хорошо выдержанного сыра, он напомнил Бруно о блюдах его родной римской кухни.

— Сколько видов грибов тебе приходилось готовить? — спросил он.

— О-о… сотни. Зависит от того, что удастся найти в лесу.

— Ты их сама собираешь?

— Конечно.

Когда запах funghi смешался с ароматом масла и чеснока, жарившихся на сковородке, у Бруно затрепетали ноздри. И не только ноздри. От этих запахов закипела кровь и проснулись желания, которые очень долго дремали.

— Говорят, они пробуждают чувственность, — сказала Бенедетта, словно прочитав его мысли — Впрочем, это всего лишь предрассудки, которыми так упиваются старые бабки.

— Конечно, — сухо ответил Бруно.

Интересно, ему показалось или она действительно посмотрела на него с жалостью?

Это была игра для двоих. Бруно досталось готовить dolce.

Бруно хотелось не ударить в грязь лицом и приготовить шикарный десерт, а это задача не из легких. Не спросив разрешения Бенедетты, Бруно подобрал необходимые ему ингредиенты. Яйца. Сахар. Сливки. Тесто. Большое блюдо с черной смородиной и другими садовыми ягодами и фруктами.

Бруно начал с того, что разогрел сахар и превратил его в нежную коричневую карамель. Потом приготовил меренги и положил в каждую вяленый персик. Место персиковых косточек заняло ягодное мороженое с кусочками фруктов. Получилось как у Алена Дюфре — виртуозно, сытно и выше всяких похвал.

— Аккуратно, — только и сказала Бенедетта, когда Бруно закончил. — Мы не хотим, чтобы наши клиенты думали, будто мы выпендриваемся.

— Они и не будут так думать, когда попробуют.

— У здешних людей, — решительно произнесла Бенедетта, — очень высокие запросы.

— Но они никогда не ели ничего подобного, это уж точно.

— Гм… — она потянулась за взбивалкой — Извини — Их взгляды встретились. Увидев выражение ее лица, Бруно смутился. Мы воюем? — спросил он себя. Или кокетничаем?

И Бруно решил перейти в атаку.

— Ты давно встречаешься с Хавьером? — как бы между делом спросил он, протирая поверхность стола.

Но Бенедетту, которая аккуратно резала salume для antipasto, нелегко было застать врасплох.

— Кто тебе сказал, что я с ним встречаюсь?

— Один из деревенских.

— Люди любят посплетничать.

— На самом деле мы говорили вовсе не об этом. Просто он сказал, что ты скоро будешь готовить для собственного мужа, а не для всей деревни.

— Здешние жители беспокоятся только о собственных желудках, — сказала Бенедетта и потянулась мимо Бруно за кастрюлей. Он почувствовал, как ее мягкое тело на мгновение коснулось его плеча. Бруно вспыхнул и отодвинулся как можно дальше. К счастью, Бенедетта ничего не заметила.

«Кухня тесновата, — недовольно подумал Бруно — Если ты собрался здесь работать — а тебе, судя по всему, придется здесь работать, потому что водить трактор ты не сможешь, — ты будешь вынужден научиться сосуществовать с еще одним поваром, вернее, с поварихой».

В Риме Лаура уже не плакала каждую ночь. Она ходила с Кимом на концерты, на вечеринки для небольшого числа избранных во дворцах в стиле барокко. Но иногда, в промежутках между развлечениями, она втайне от всех брала свой мобильный телефон, который уже не играл ни Рода Стюарта, ни Эрика Клэптона, а звонил мелодией Вивальди, и быстро просматривала список полученных сообщений, пока не натыкалась на одно из них, которое перечитывала уже сотни раз:

«Рецепт любви. Взять одну американку с медовой кожей и веснушками на плечах, похожими на брызги соуса чили. Наполнить ее базиликом, помидорами, арахисом и петрушкой. Нежно греть ее руками на протяжении нескольких часов, аккуратно переворачивая, и подать с вином и смехом прямо на блюде — Но, увы, одного из ингредиентов у меня нет. Может,

появится завтра?»

И тогда Лаура позволяла слезе тихо скатиться по щеке, а когда эта слеза оказывалась в уголке рта, Лаура задумчиво слизывала ее, соленую и неощутимую, но вкуса ее не чувствовала.

К искреннему изумлению Густы, новое меню ее маленькой osteria имело шумный успех. Поскольку выбирать было не из чего, посетителям пришлось попробовать то, что в другой ситуации они отвергли бы с негодованием; а попробовав, они поняли, что им это нравится. Более того, они рассказали о новом блюде всем своим друзьям. Через несколько дней Густа была вынуждена поставить еще несколько столиков.

— Все дело в новизне, — сказала ей Бенедетта, пожимая плечами — Через неделю-другую все утрясется.

Создавалось впечатление, что им каждый день приходится кормить ланчем всю деревню. Работники в голубых комбинезонах сидели рядом со священником и доктором. Дети, которых отпускали из школы на завтрак, ели вместе с родителями, а потом слезали со стульев и начинали носиться по площади, пока взрослые устраивались в тени на сиесту. На машинах и мотороллерах приезжали жители соседних деревень.

Одним из тех, кто приходил сюда каждый день и ел вместе со своими друзьями, был Хавьер. Только теперь Бруно заметил, что хотя Бенедетта и ведет себя с этим парнем очень приветливо и иногда подсаживается к Хавьеру, когда тот пьет после обеда amaro, она никогда не целует его и не садится к нему на колени, как это делали другие девушки, заигрывавшие со своими парнями. Бруно было интересно узнать, каковы же их отношения, но он счел за лучшее больше не задавать вопросов.

Джорджио, хозяин трактора-лилипута, тоже часто приходил сюда. Как-то раз Бруно услышал, что тот рассказывает о новых тормозных дисках, которые Ханни наконец-то раздобыл для его трактора, и решил, что пора нанести визит механику.

Бруно увидел, что детали его фургона разложены на земле, а значит, Ханни наконец взялся за работу. Но механик сразу же стал извиняться.

— Я обзвонил всех своих знакомых, но ни у кого не нашлось нужных частей, — объяснил он — Конечно, они найдутся, но придется подождать.

— Ничего страшного, — сказал Бруно. Теперь, когда он нашел работу, еще пара недель ожидания уже не казалась ему концом света. К тому же в деревне поговаривали о том, что идет сильная жара, и переждать зной в прохладе среди холмов казалось Бруно весьма заманчивым.

Внезапно в Ле-Марчу пришло лето. Бруно привык жить в городе и

умирать от жары в душной кухне ресторана. Здесь все было по-другому. Днем на деревню накатывала жара, а по ночам с холмов спускалась прохлада. Ланч подавали рано, а обед поздно. Для работы на кухне Бенедетта надевала шорты и футболку Коварный аромат ее кожи смешивался с кухонными запахами и отвлекал Бруно от работы. Он стискивал зубы и старался его не замечать.

Жара стояла всего несколько дней. Однажды утром Бруно внезапно проснулся, словно его подбросило в постели. Ему показалось, что он слышит голос Бенедетты. Он прислушался. Было еще темно. Наверно, почудилось во сне.

— Бруно!

Это была она. Бенедетта стояла в дверях его маленькой комнатки. На какую-то долю секунды голову Бруно посетили всякие бредовые мысли.

— Хочешь пойти собирать funghi? — прошептала она.

Так вот зачем она пришла… Бруно отогнал прочь бредовые мысли.

— Конечно.

— Тогда собирайся. Жду тебя внизу через десять минут.

Вскоре они уже шли вверх по холмам, в полную темноту, и несли неглубокие корзинки из ивовых прутьев, в которые будут складывать свой улов.

— Ты уверена, что мы что-нибудь найдем? Я имею в виду, в это время года? — спросил Бруно.

— Конечно. Может, не так много, как осенью. Если повезет, будут coprini, orecchietti, pioparelli, pleurate и cerppatelli.

— Слушай, — торопливо спросил Бруно, — я вдруг подумал: а среди них нет ядовитых?

— Некоторые очень похожи на ядовитые. Но ты не волнуйся, я знаю, что мы ищем.

Когда они добрались до леса, уже начинало светать. Бенедетта повела его туда, где на опушке среди высокой сочной травы виднелось более темное пятно футов двадцать в диаметре.

— Gambe seeche. Магический круг. Он очень старый и с каждый годом становится все шире, потому что грибница разрастается.

— Они съедобные?

— Нет, но там, где появляется магический круг, начинают расти prugnolo, — объяснила Бенедетта и пошарила рукой в росистой траве, аккуратно раздвигая ее пальцами — Видишь? Это prugnolo. У нас эти грибы называют «святым Георгием».

— Почему?

— Потому что они появляются перед Днем святого Георгия. — Она осторожно вывернула гриб из грибницы и положила в корзинку — Должны быть еще, смотри внимательнее.

Собрав в магическом круге дюжину грибов, они вошли в лес, по дороге прихватив длинные палки, чтобы раздвигать траву. Через несколько минут Бенедетта остановилась и принюхалась.

— Чувствуешь?

Бруно тоже принюхался, но уловил только влажный запах леса, пахнущего плесенью.

— Это здесь — Бенедетта сошла с тропинки, и там, как маленькие колонны на лесном полу, стояли невысокие крепкие грибы — Эти съедобные, — уверенно сообщила Бенедетта — Выкручивай их осторожно, не дергай, чтобы не попортить грибницу.

— Это какие?

— Cerpatelli. Похожи на porcini, но появляются раньше.

Бруно сорвал один гриб. Он был светлее, чем шоколадные porcini, к которым привыкли в Риме, но запах у него был таким же сильным и пьянящим.

— А споры брось на землю, — прибавила Бенедетта — Тогда грибы вырастут снова.

Набрав cerpatelli, они пошли по тоненькой оленьей тропке, забираясь все глубже и глубже в лес.

— А вот и он, — объявил Бруно, указывая палкой на высокий бледный гриб с пятнистой шляпкой, притулившийся под буковым деревом. В темноте казалось, что он немного светится.

— Этот действительно ядовитый, Amanita phalloides. Нетрудно догадаться, почему он так называется — Бенедетта присела на корточки рядом с грибом и аккуратно вывернула его из земли, обернув руку носовым платком, чтобы не дотрагиваться до гриба.

— Зачем ты его берешь?

— Ядовитые грибы тоже бывают нужны. Мы травим ими мышей. А некоторые добавляем в лекарства.

Рядом торчал пень, на котором росли черные плесневые грибы. Они выглядели совсем неаппетитно, и Бруно удивился, когда Бенедетта сказала, что они съедобны.

— И вот еще, смотри, — позвала она, подходя к соседнему буковому дереву — Мы называем это apartamento, то есть квартира. Снизу растут gelone, над ними — pioparelli, а на самом верху pleurate, устричные грибы.

Если мы их не сорвем, они погубят дерево.

Вскоре стало жарко. Обе корзинки были полны, хотя Бруно по-прежнему не мог искать грибы по запаху, что превосходно удавалось Бенедетте.

— Ладно, пора заканчивать, — наконец скомандовала она, присев на мох и тимьян посреди небольшой полянки — Да и запах funghi стал совсем слабым.

Бруно сел рядом с ней. Внизу, под холмом, в лучах солнца грелась деревня. До них долетал запах дыма и визг пилы. Бенедетта потянулась и легла на спину.

— Здесь так тихо, — сказал Бруно.

— Да. Никто из деревенских никогда не забирается так высоко.

Под тяжестью их тел тимьян ломался, и его теплый запах смешивался с ароматом грибов в их корзинах. Бенедетта стала расстегивать рубашку. Видимо, Бруно не смог скрыть изумления, поэтому она объяснила:

— Хочу позагорать.

— А-а… Хорошо. Давай. Я не буду смотреть, — сказал он, отворачиваясь. Но краем глаза он все еще видел ее, растянувшуюся на теплом мху. Интересно, он покраснел? И если да, то откуда в нем столько крови, что она ударила сразу и в голову, и ниже пояса? Бруно тоже лег на спину и закрыл глаза.

Вскоре он услышал шуршание. Бенедетта перекатилась к нему и запустила руку под его футболку.

Он ойкнул и открыл глаза. В нескольких дюймах от своего лица он увидел набухший сосок, похожий на спелую ягоду, а теплая рука, так хорошо готовившая пасту, неспешными круговыми движениями поглаживала его живот.

— Бенедетта — сказал он внезапно осипшим голосом — ты должна знать, что я просто… просто…

— Проезжал мимо? Конечно, я знаю. Поэтому я могу переспать с тобой.

— В каком смысле? — спросил он и вздрогнул, когда ее пальцы скользнули под его джинсы.

— Разве не понятно? Если я буду спать с Хавьером, мне придется выйти за него замуж. Если я буду спать с кем-нибудь другим из деревни, об этом станет известно всем и меня будут считать puttana[46] и ведьмой. А ты… — она встала и сняла оставшуюся одежду, потом опять легла и прижалась к Бруно, — …никому об этом не расскажешь.

— Откуда ты знаешь? — спросил он, пока она расстегивала его

джинсы и обеими руками доставала из них его причиндалы.

— Потому что ты ни разу не приставал ко мне на кухне. Даже после того, как я стала подкладывать в твою еду специальные травы.

— Ты подкладывала…

Бенедетта тихо рассмеялась.

— Ты не почувствовал? Тоже мне, великий повар.

Она перекинула через Бруно свою длинную ногу и оседлала его. Он почувствовал, что у него на животе стало мокро, и понял, что это от Бенедетты. Она протянула руку, сорвала веточку тимьяна, разжевала ее и наклонилась, чтобы поцеловать Бруно. Вкус травы напоминал вино, Бруно задрожал от нетерпения, но он был прижат к земле, а Бенедетта явно никуда не торопилась.

— А когда ты..?

— В первый же вечер. Когда ты унюхал мускатный орех — Она обхватила руками его голову, прижав ее к земле, и наклонилась вперед, так, что ее груди терлись о его губы. Бруно взял в рот сосок и нежно его прикусил. Сосок был твердый и от пота соленый, как фисташка.

— Пожалуйста… — простонал Бруно.

Бенедетта приподнялась и ловко пристроилась на Бруно.

— Так? — шепотом спросила она. Потом подвигалась, дразня его — Или вот так?

А потом все вокруг благоухало корицей и сливками, фенхелем и клубникой, разжеванным тимьяном, потом и медом, и Бруно был поражен тем, насколько все до смешного просто.

С холма они спускались в дружном молчании. В тот день кроме pasta con funghi Бенедетта приготовила salame da sugo, традиционное свадебное блюдо: свинина, печень и языки со специями и вином. Считалось, что оно повышает потенцию жениха.

На следующий день они пошли собирать fragole di bosco, дикую клубнику, и занимались любовью в старом заброшенном сарае за пастбищем. Их губы были перепачканы клубничным соком. Еще через день это были misticanza, листья дикого салата. Бенедетта настаивала на том, чтобы сначала они набрали то, за чем пришли. Если кто-нибудь увидит, как они возвращаются домой с пустыми корзинками, злые языки тут же этим воспользуются. Поэтому они наполняли корзинки ночной фиалкой, диким фенхелем, одуванчиками или латуком до того, как вожделение одерживало верх. Тогда они забирались в тихий уголок поля и прятались за зарослями

дикого укропа. Бруно заставлял Бенедетту закрывать глаза и дразнил ее, проводя по ее телу веточкой фенхеля. Когда он целовал у нее между ног, ему казалось, что вкус анисового семени смешивается с вкусом морской воды. «Все мы когда-то были рыбами, — думал Бруно, — и вот еще одно тому подтверждение — шелест океана в самых сокровенных глубинах человеческого тела».

На следующий день наступил черед дикой черной смородины, а потом они взяли ружье и пошли охотиться на зайцев. После охоты их любовь была быстрой и неистовой, а из корзинок торчали окровавленные мордочки убиенных зверьков.

Утром Бенедетта разбудила его очень рано, еще затемно, и повела в самую чащу леса, куда они раньше не ходили. Она не сказала, что именно они ищут, но зайдя в глубь леса, велела нюхать воздух. Бруно послушно принюхался.

— Чувствуешь? — прошептала Бенедетта.

— Нет. А ты?

— Да. Вон там.

Он пошел за ней в густые заросли подлеска. Она вертела головой и принюхивалась, как собака. Бруно понимал, что какой бы запах ни чувствовала Бенедетта, он неуловим и тонок, поэтому шел очень тихо, чтобы не отвлекать ее.

— А теперь, — прошептала она, — принюхайся еще раз.

На сей раз, всего на долю секунды, Бруно показалось, что он его уловил — едва заметный неприятный запах, дикий и почти сексуальный.

— Кабан? — прошептал он в ответ. Но Бенедетта покачала головой.

Она бродила между деревьями, нагнувшись к земле и опустив голову. Потом остановилась и стала аккуратно ковырять палкой землю. Запах стал сильнее. Вдруг Бенедетта вытащила из-под корней дерева что-то маленькое, похожее на уродливую картофелину — tartufo, запачканный землей. И в воздухе тут же запахло трюфелями.

— Альберто убьет нас, если узнает, — шепотом сообщила Бенедетта — В это время года их нельзя собирать.

Она разломила трюфель и поднесла его к носу. Запах был ошеломляющий, пахло сексом, старыми носками и мускусом. Бруно почувствовал сильнейшее возбуждение и по глазам Бенедетты понял, что с ней творится то же самое. Он подошел и прижал ее к себе.

Когда все произошло, Бенедетта вымазала руку в его семени и вытерла ее о корни дерева, чтобы на этом месте снова вырос трюфель.

Крошечный трюфель одарил своим пьянящим привкусом достаточно блюд, чтобы можно было накормить всю деревню. В taglierini, тушеные овощи с меньшим количеством funghi, чем cardoncelli или orecchietti, перед подачей на стол добавили чуть-чуть тертого трюфеля. Потом кормили ногой молодого козленка, куда пошла остальная часть трюфеля, помидоры, майоран и розмарин. В тот вечер на маленькой площади ощущалось некоторое волнение. Смех звучал громче обычного, юноши и девушки заигрывали друг с другом более открыто, было выпито больше вина, а под конец снова заиграли аккордеоны. Бруно не имел ни малейшего представления о том, сколько Густа брала за еду. В ее баре не было ни меню, ни прейскуранта, а электронная касса, наличия которой требовали местные власти, пылилась в углу. При этом Бруно видел, что хозяйка держит в руках толстую пачку денег, время от времени пряча часть купюр в карман фартука, и сделал вывод, что трюфель имел большой успех.

Хавьер сидел за столом в компании друзей. Вместо вина они пили пиво, причем в больших количествах. Бенедетта и Бруно помогали Густе обслуживать столики, уносили грязную посуду, и Бруно заметил, что всякий раз, когда Бенедетта проходила мимо столика Хавьера, там раздавался похабный смех и шутки.

Вдруг Бруно услышал визг. Он огляделся и сразу понял, что случилось. Хавьер позволил себе обхватить Бенедетту за талию. Оба замерли на месте: она, с горящими глазами, отскочила от обидчика, а он громко над ней смеялся. Бруно сжал кулаки и направился к ним. Бенедетта перевела взгляд на Бруно и догадалась о его намерениях. И тогда она обрушила на голову Хавьера большую тарелку, которую держала в руках. Тарелка раскололась надвое. На мгновение все стихло, потом друзья Хавьера захлопали в ладоши и засвистели. Бруно отошел и разжал кулаки.

Поначалу Хавьер робко присоединился к аплодисментам. Потом проследил за взглядом Бенедетты, увидел Бруно, и лицо его стало мрачнее тучи.

Она пришла к нему в комнату, когда Густа уснула, и скользнула под одеяло.

— Ты быстро сообразила, что нужно делать, — прошептал Бруно.

— Просто поняла, что ты будешь его бить.

— Вполне возможно, — согласился он.

— Этого нельзя делать. Обещай мне, Бруно. Если ты его ударишь, он будет думать, что это война. Давай смотреть правде в глаза: он ведь тебя

убьет.

— Ты думаешь, он догадывается?

— Он может подозревать. Но до тех пор, пока это не станет очевидным, то есть ясным всем в деревне, он будет убеждать себя, что это пустые сплетни.

— О нас уже сплетничают?

— Конечно. Мы же весь день вместе на кухне. Даже если бы мы были монахиней и священником, все равно бы сплетничали. Но это нам выгодно. Здесь все время о ком-нибудь сплетничают, и чаще всего это оказывается просто пустым трепом. Поэтому люди привыкли не верить слухам. Так что, пока остаются сомнения, они будут верить одновременно и в то, и в другое.

— Как члены совета, которые приходят в ресторан по пятницам и едят только fagiolini[47]?

— Именно.

Местный совет состоял из убежденных коммунистов, как и большинство деревенских советов в этой области Италии. Ни один коммунист не станет в пятницу есть мясо, поэтому по пятницам на кухне osteria в изобилии готовили свежайшую, только что с огорода, фасоль borlotti и блюда с разными видами пасты.

— Если бы Хавьер узнал о нас, он перестал бы тебе надоедать.

— Ничего подобного, — возразила Бенедетта. — Я знаю его всю свою жизнь. К тому же я не хочу, чтобы из-за тебя Хавьер стал плохо спать. Я собираюсь когда-нибудь выйти за него замуж.

— Что? Ты это серьезно?

— Конечно — Она положила руку ему на грудь — Ты же здесь не навсегда, а я не хочу остаться старой девой. Хавьер хороший парень. Выйти за такого — большая удача.

— Я… — Бруно растерялся. Он понимал, что полагалось бы сказать Бенедетте, что он любит ее и хочет остаться здесь на всю жизнь. Но не мог, потому что это было бы ложью. Он считал ее самой доброй и благородной девушкой на свете, он боготворил ее. Она красива и чувственна, она настоящий друг. Но его сердце по-прежнему принадлежало другой. Поэтому он сказал: — Ты удивительный человек, Бенедетта.

— Я знаю. — Она пристроилась на нем и раздвинула языком его губы, как рыбак открывает ножом раковину устрицы — Будем получать удовольствие, пока это возможно.

Бруно думал, что они с Бенедеттой ведут себя достаточно осторожно, но на следующий день у него был довольно странный разговор с ее матерью.

Случилось это во время затишья между ланчем и приготовлением обеда. Бруно читал. Он поинтересовался у Бенедетты, нет ли у них каких-нибудь местных рецептов, и она показала, где лежат старые семейные записи — старинные, заполненные от руки книги рецептов, целые горы. Самые старые были записаны еще до объединения Италии на сильно пожелтевшей бумаге, которая грозила рассыпаться в руках. Сочетания ингредиентов были весьма уместны и в наши дни, если бы удалось достать некоторые упоминавшиеся продукты: cresto di gallo (петушиные гребешки) или camoscio (мясо дикой козы).

Как опытный музыкант способен, читая партитуру, слышать при этом музыку, так и Бруно мог читать рецепт и ощущать вкус блюда. Он медленно переворачивал страницы, запасаясь идеями, когда в комнату вошла Густа. В руках она держала небольшой кувшин.

— А-а, вы здесь, — сказала она — Бенедетта говорила, что вы увлеклись старыми книгами. До чего добрались?

— До тушеного гуся в красном вине.

— Да-да… Oca in potacchio, рецепт моей бабушки. Мясо гуся режется кусочками и тушится на медленном огне с peperoncini и вином. А перед самой подачей на стол добавляется немного уксуса, чтобы разбавить гусиный жир — Густа явно хотела поговорить о чем-то другом, но не решалась — Кстати, это напомнило мне… У вас есть минутка? Я хотела вам кое-что показать наверху, на чердаке.

Заинтригованный Бруно пошел за Густой. Он подозревал, что речь пойдет о Бенедетте, но Густа ничего не сказала, только бросила выразительный взгляд на смятую постель.

Она провела его по лестнице на самый верх, достала из кармана огромный, размером со столовую ложку, старинный ключ, отперла темную деревянную дверь и пропустила Бруно вперед.

Сделав первый вдох, Бруно уже знал, что хранится на чердаке, а увидев дюжину деревянных бочонков самого разного размера, убедился в своей правоте. Помещение было меньше, чем в acetaia, которую он посетил в Модене, но нежный аромат великолепного уксуса здесь был сильнее.

— Это здесь — Густа подошла к самому большому бочонку и поставила рядом с ним свой кувшин. — Взгляните, — Она указала на дату, нацарапанную на деревянной стенке бочонка.

Бруно присел на корточки.

— О господи! — изумленно выдохнул он — Тысяча девятьсот третий!

Густа кивнула.

— И он до сих пор не опустел. Приданое моей бабушки, той самой,

которая записала рецепт гуся. Этот уксус сделали, когда мой прапрадедушка был еще младенцем. — Она по очереди указывала на бочонки и продолжала говорить — Этот дубовый, а тот маленький — буковый. Это можжевеловый… каштановый… вишневый. Уксус выливают из одного бочонка и переливают в другой, потом в третий, и с каждым разом он становится насыщеннее, забирая понемногу вкуса от каждого дерева. Потом часть его возвращается в первый бочонок и смешивается с новой порцией.

Из-под пробки торчал маленький кусочек липкого вязкого вещества, похожего на ириску, и по нему капли жидкости стекали в подставленное ведро.

Густа тихо сказала: Это было и мое приданое. Когда Бенедетта выйдет замуж, все это уйдет вместе с ней. — Она, не отрываясь, смотрела на ведро, не поднимая глаз на Бруно, но он почувствовал, как она взяла его за руку и прижала его палец к вязкой ириске — aceto balsamico[48]: — Ну же, попробуйте.

Он поднес палец к губам и почувствовал божественный вкус — старого вина, меда, сока лесной живицы и цитрусовую остроту самого уксуса. По его груди и животу разлилось приятное тепло. Бруно открыл рот от удивления.

— Правда, хорош? — спросила Густа.

Не в силах говорить, Бруно только кивнул.

— Знаете, почему его называют balsamico? Есть такое поверье, будто бы существовал бальзам, лечивший все на свете. Любые болезни — Она протянула руку к самому маленькому бочонку, вынула из него пробку и перелила немного уксуса в свой кувшин — Даже разбитое сердце.

Бруно не стал рассказывать Бенедетте о своем разговоре с ее матерью. Но та, видимо, поговорила и с дочерью, потому что Бенедетта больше не уводила его из дома, чтобы заняться любовью. Теперь она проводила с ним почти все ночи, и хотя они по-прежнему не выставляли свои отношения напоказ перед Густой, их связь, как почти всё в Италии, стала pubbliche bugie e verita private — тем, о чем известно, но что не обсуждается.

Впрочем, они не говорили и о молчаливом одобрении Густы, о том, что она считала его своим будущим зятем. Если бы Бруно был абсолютно уверен в том, что не собирается жениться на Бенедетте, он непременно бы с ней поговорил. Но он уже ни в чем не был уверен. «Здесь я могу быть счастлив, — думал он, бродя с Бенедеттой по полям, собирая грибы, листья салата или фрукты, наблюдая за тем, как она ловкими пальцами

раскатывает тесто для пасты — Никогда прежде я не встречал человека, который мог бы разделить со мной мой дар, оставаясь при этом женщиной. Если я на ней не женюсь, можно считать меня полным идиотом. Вместе мы сможем превратить osteria в знаменитый ресторан, в него будут приезжать со всей Италии. Каждый день мы будем заниматься любовью, у нас будут дети и все то, что есть у по-настоящему счастливых людей».

Если бы на ее месте была Лаура…

Если бы Лаура делила с ним постель, готовила вместе с ним, была его другом и любовницей. Если бы у ее семьи был ресторан. Правда заключалась в том, что с Бенедеттой ему было очень хорошо, но его сердце принадлежало девушке с рыжими веснушками на плечах. И он ничего не мог с этим поделать.

Бруно только вздыхал и гнал прочь эти навязчивые мысли.

Он отправился к механику Ханни, чтобы посмотреть, как продвигается ремонт фургона. Ханни сказал, что никак. Фургон все еще стоял на ремонтных блоках. Бруно очень удивился, когда увидел, что исчезли колеса.

— Я смотрел тормозные диски. Проще это делать без колес, — объяснил Ханни — Не волнуйся, детали найдутся.

Бруно недоверчиво рассматривал разные детали, которые лежали вдоль стен мастерской, словно обломки затонувших кораблей на берегу.

— Это точно?

— Конечно. Ты только не волнуйся. Мне сказали, что на днях должна поступить новая порция деталей, и я жду.

Бруно поблагодарил Ханни за настойчивость и пошел обратно в ресторан. По дороге ему попался трактор, на котором было установлено ветровое стекло и дворники, очень похожие на те, которые были на фургоне. Бруно остановился. Кстати, а видел ли он сегодня у фургона ветровое стекло? В темноте мастерской Бруно этого не разобрал. Он развернулся и снова пошел к Ханни, чтобы проверить это, но Ханни уже исчез, заперев двери мастерской. И тут Бруно подумал: а с чего это механик стал смотреть тормозные диски, если это едва ли не единственная деталь фургона, которая работала вполне исправно? Может, у Ханни были свои соображения, но Бруно отказывался понимать, какие именно.

Ресторан Томмазо снова был полон, но публика сильно изменилась. Еда производила ожидаемый эффект, но была чудовищна на вкус, и сюда приходили только те пары, которые ждали от saltimbocca или padellata di

polio только искомого эффекта, либо те, для кого вкус вообще не имел значения, — пресыщенные бизнесмены с волосатой грудью, с перстнями и цепочками, которые приводили на ланч своих любовниц, или компании пьяных студентов, искавших кратчайший путь к очередному удовольствию. Снова стали заглядывать иностранцы — верный признак того, что «Il Cuoco» пока жив.

Но хуже всего было то, что не удавалось выбраться из финансовой пропасти. Заказов было много, но чем больше их становилось, тем больше наркотиков приходилось покупать у мафии через их человека по имени Франко. И хотя поставки шли регулярно, цены были грабительскими.

— Не могу поверить, что нужно столько тратить, — орал доктор Феррара, когда Томмазо принес ему отчет за месяц.

— Я тоже. Смотрите, дело пошло, — отвечал Томмазо, хватаясь за соломинку — Подождите еще несколько недель. Станет больше туристов.

— Мне придется пойти в банк и взять большой кредит. На карту поставлена моя пенсия, и вы об этом знаете.

Томмазо молчал. Меньше всего на свете ему хотелось оставить доктора Феррару без гроша в кармане, но другого выхода не было.

— Все будет хорошо, — пообещал он. — Еще несколько недель…

Довольная Лаура под руку со своим симпатичным любовником ходит по картинной галерее ошеломительно красивого Палаццо Дориа-Памфили. Оба слушают аудиогидов, а поскольку аудиогиды не вполне синхронны, экскурсанты кивают друг другу, если услышат что-нибудь особенно интересное. Они долго стоят перед «Кающейся Магдалиной» Караваджо, потому что Лаура как раз пишет курсовую работу на тему «Мотив искупления в живописи итальянского Возрождения» и эта трагическая картина — одна из главных героинь ее опуса. Они обращают внимание на едва заметную слезу возле носа Магдалины, которую не разглядишь на репродукциях, и вино, на которое та жадно смотрит, — оно так и останется нетронутым, словно это тоже расплата за грехи.

А вот Лаура и ее друг в продовольственном магазине «Кастрони». Прошло то время, когда она отоваривалась в американских супермаркетах. Лаура уже вполне освоилась в Италии, и кулинарная ностальгия ее больше не мучает. Сюда она приходит раз в неделю — купить обезжиренный маргарин и сливки, потому что их не найдешь на уличных рынках, где они, по настоянию Кима, покупают все остальные продукты.

— Ты только посмотри на них, — шепчет Ким, бросая хмурый взгляд на толпу туристов — Неужели они не понимают, что настоящая Италия —

снаружи? — Он говорит по-итальянски, на который в последнее время все чаще переходит в беседах с Лаурой. Лаура уже заметила, что он это делает тогда, когда вокруг полно американцев.

А вот Лаура и ее друг в постели. На улице жарко, а в квартире работают кондиционеры. Их тела двигаются с давно отработанной слаженностью. Возникает только одна заминка: наушники Кима путаются в волосах Лауры. Он любит во время занятий сексом слушать Пуччини, а Лаура предпочитает тишину. Но затруднение моментально устраняется, и они продолжают…

С Карлоттой Лаура теперь общается редко, потому что очень занята, но когда они разговаривают, Карлотта поражается тому, насколько Лаура счастлива. Она перестала быть неуклюжей и несобранной, научилась тому, что у итальянцев называется bella figura — искусству выглядеть элегантной и держаться в стороне от разочарований повседневной жизни.

Оставалось одно — уволить Марию. Томмазо боялся этого, но иного выхода придумать не мог.

Она приняла эту новость совершенно спокойно. Мария слушала молча, иногда кивала, когда Томмазо объяснял, что иначе «Il Cuoco» не выживет. Только чуть притопывала, выдавая этим свои чувства.

— Так ты говоришь, что нечем мне заплатить? — повторила Мария, когда Томмазо закончил свою речь.

— Ну, если коротко, то да.

— А себе ты платишь?

— Нет. Уже не первый месяц.

Казалось, Мария приняла решение.

— Хорошо. Тогда я тоже буду работать бесплатно.

— Правда? — удивленно уставился на нее Томмазо.

— Я же сказала. Разве нет? Но у меня два условия.

— Какие?

— Во-первых, я хочу долю в прибыли, когда мы начнем ее получать. И во-вторых, я хочу просмотреть счета, чтобы понять, почему у нас такие большие убытки. Если я справлялась с этим заведением до твоего появления, то смогу привести его в порядок и сейчас.

Август ворвался в Ле-Марчу, как горячий воздух из распахнутой дверцы духовки. До этого тоже было жарко, но сейчас казалось, что тебя поджаривают на сковородке. Целый месяц все ходили вялые, выходили из дома только во второй половине дня; ставни во всех домах были закрыты,

как во время грозы, чтобы сохранить прохладу, которую держали толстые каменные стены, пока вечер не принесет новую.

Галтенези, всегда любившие мясо, перестали есть баранину, козлятину и свинину и перешли на летние сорта — asino, мясо осла, и carne di cavallo, конину С этим ничего нельзя было поделать: мясо осла считалось целебным, а конину тушили с ягодами живицы и другими специями, чтобы стала помягче. Бруно старался изо всех сил, но в конце концов пришлось признать, что в это время года мясные блюда не в ходу. Тогда он решил познакомить жителей деревни с разными видами мороженого, которые ели в его родном Риме, и с granite — твердым мороженым со специями, которое едят на юге. Поначалу жители сердито ворчали, когда он подавал на стол простенький бумажный стаканчик с мороженым, в которое были добавлены кусочки персиков, зревших в эту пору в каждом саду. Но вскоре жители поняли, что это блюдо прекрасно освежает, и стали есть его с огромным удовольствием.

Теперь в Ле-Марчу стали наведываться туристы. По сравнению с другими областями Италии их было немного, большинство просто проезжали мимо, держа путь к прохладным приморским курортам Аконы и Римини. Ferragosto, пятнадцатое августа, когда все заведения в Риме закрываются для проведения ежегодного праздника, на сей раз прошел для Бруно незамеченным. И только когда жара начала спадать, а в леса стали возвращаться с севера дрозды и жаворонки, Бруно вспомнил о том, что Лаура скоро уедет обратно в Америку, потому что ее пребывание в Италии заканчивается.

А потом август неожиданно кончился, и на Бруно снова навалилась уйма дел. Пора было собирать мирт и ежевику, которые нужны для пирогов и фруктового мороженого. Каштан и грецкий орех придают сладость и изысканность пасте и тушеным блюдам. Вокруг деревьев с дозревавшими грецкими орехами натянули специальные белые сетки, чтобы ни один орех не упал на землю. Орехи и виноград собирали целыми семьями, складывая в заплечные корзины то, что потом превратится в вино.

А еще была Бенедетта. Каждый сбор урожая становился поводом для того, чтобы уйти в поля над деревней, а потом, наполнив корзины, заняться любовью. И каждый вечер, когда посуда наконец была вымыта и расставлена сушиться, а в комнате Бруно становилось темно, теплое тело Бенедетты скользило к нему под одеяло, пока Густа тихонько похрапывала в комнате наверху.

Леса теперь были полны funghi. Шероховатые чернильные шляпки

торчали вдоль тропинок, а чуть подальше, на несколько ярдов в глубь леса, попадались лисички и spugnoli[49]. Porcino, царь грибов, прятался между буками, и даже излюбленные грибы Цезаря, ovolo[50], пробивались из-под скрюченных дубовых корней сразу по два-три, как яйца в гнезде. Откуда ни возьмись в деревне появились молчаливые грибники-одиночки. Они пропускали в баре по стаканчику distillato и отправлялись в лес вместе со своими собаками, не вступая ни в какие разговоры, чтобы никто не знал, где именно они будут искать грибы. Бенедетта и Бруно обслуживали их особенно заботливо. У них у самих были тайные места.

Бруно поражала способность Бенедетты унюхивать трюфели без помощи собаки. Его собственное обоняние, отточенное запахами кухни, потерпело полное фиаско. Впрочем, Бенедетта взялась его обучить, и мало-помалу он тоже начинал чувствовать слабый и грубый аромат, который пытался уловить в ночном воздухе.

Эти трюфели разительно отличались от летних, которые Бруно и Бенедетта собирали раньше. Бледные, крупные, как помидоры, они были невероятно хороши и обладали дурманящим запахом. Густа и Бенедетта кидали их в каждое готовящееся блюдо, как будто это была петрушка. Вскоре к этому привык и Бруно. Он никогда не забудет тот день, когда они впервые готовили кабанину с сельдереем и трюфелями: темное вонючее мясо и серное зловоние грибов-клубней вместе составили столь изысканный вкус, что от него содрогнулся даже Бруно.

Он уже отчетливо понимал, что Бенедетта намеренно готовит те блюда, которые помогут ей привязать его. Кроме трюфелей она пользовалась robiola di bee — сыром из молока беременной овцы, содержащим много гормонов. Еще она добавляла в блюда diavolesi — жгучий перец чили, который высушивали на солнце. В жареные грибы она подкладывала мелкие кусочки amanita — нектара богов, который считается природным наркотиком. Бруно не возражал. Он и сам делал то же самое: угощал Бенедетту необычным gelatic шафраном и нежнейшей пыльцой крокусов; пирожками с миртом и шоколадом; салатом из лишайника и даже из желудей, выросших в ее любимом лесу. Они играли в игру — какой вкус тел друг друга им больше нравился, поэтому еда и секс для них слились в одно целое, и было невозможно определить, где кончалась трапеза и начиналась любовь. Состоянием своего фургона Бруно больше не интересовался. Его красный капот он как-то заметил у одного из грузовиков, возивших оливки, а еще ему показалось, что он узнал фары на чьем-то мотороллере. Когда Ханни приходил обедать в osteria, он уходил не

заплатив, и Бруно каждый раз над ним смеялся. Ничего страшного: останки фургона стали такой же неотъемлемой частью жизни деревни, как поваленное дерево — частью жизни леса.

Теперь в ресторан заглядывали совсем другие туристы. Это были жители Урбино и Песаро, относившиеся к еде чрезвычайно серьезно. Они приезжали в основном полакомиться трюфелями, и Бруно безостановочно подавал тарелки carne al albese — ломтики говядины с сельдереем, пармезаном, тертыми трюфелями и помидорами. Такие блюда готовить легко и очень выгодно, потому что килограмм трюфелей стоит больше двухсот евро. Время от времени Густа вручала Бруно толстые пачки денег, которые тот брал не пересчитывая.

Машина, ехавшая по извилистой дороге из долины, была явно взята напрокат, а люди, которые в ней сидели, явно были туристами: они несколько раз останавливались, чтобы насладиться открывавшимися им видами, а когда наконец припарковались на площади и сложили карту, в первую очередь пошли осматривать церковь, памятник героям войны и остальные достопримечательности. Но даже самый дотошный турист не смог бы здесь найти больше ничего интересного, и было совершенно очевидно, что когда наступит время ланча, эти двое усядутся за столик и будут терпеливо дожидаться, когда подойдет Густа и сообщит им, чем можно полакомиться.

Когда Густа вернулась на кухню с их заказом, на ее лице застыло безразличное выражение, которое, как правило, означало, что она столкнулась с удивительно странными туристами.

— Один салат с трюфелями *на двоих* — сообщила она, особо подчеркнув последние слова.

— И? — спросила Бенедетта, не поднимая глаза от плиты.

— И ничего. Никакой пасты. Никакого secondo. По стакану вина. А еще они хотят знать, какая минеральная вода у нас есть — Густа пожала плечами — Понятное дело, иностранцы.

Поскольку Густа называла иностранцами всех, кто жил за пределами их долины, Бруно не обратил никакого внимания на ее слова.

— Сделаю большую порцию салата. Не отпускать же их голодными, — сказал он и взялся за дело.

И тут он услышал ее голос.

Окно кухни выходило на площадь, где стояли столики, и сюда часто доносились обрывки разговоров. Бенедетта и Густа частенько даже вступали в эти разговоры и выкрикивали свои замечания, заглушая ими

звон кастрюль. Сейчас Бенедетта готовила мясо, и шкворчание на сковородке мешало Бруно слушать. Он взял Бенедетту за руку и прислушался.

— До Урбино час или два пути, — сказал мужчина, явно американец.

— В таком случае у нас уйма времени, можно подняться на самый верх, — согласилась его спутница. У Бруно зашевелились волосы на шее, а сердце словно замерло.

Бенедетта посмотрела на него.

— Что с тобой?

— Ничего. Просто задумался…

Он снова услышал их голоса.

— …трудно поверить, что здесь настолько прохладнее, чем в Риме, — сказал мужчина.

— И так красиво. А эта еда пахнет просто волшебно.

После этих слов Бруно был уверен, что это она. Он отложил в сторону нож и вышел в маленький бар, откуда были видны все столики.

За то время что Бруно ее не видел, она сильно похудела. Теперь на ней были темные очки, но изгиб шеи и поза — она сидела, вытянув ноги под соседний стул, — не оставляли сомнений. У Бруно закружилась голова.

— Это она, да? — тихо спросила Бенедетта, стоявшая рядом с ним. Бруно кивнул, не в силах вымолвить ни слова.

— Хочешь с ней поговорить?

Он покачал головой и вернулся на кухню. Нужно было готовить блюдо из улиток, которое заказала семья Ланкетта, и Бруно постарался сосредоточиться на этом. Но руки тряслись, и скользкие улитки выскальзывали и падали на пол.

Бенедетта взяла разделочную доску и стала резать печенку. Вжик-вжик-вжик — нож кромсал мягкое мясо с чуть большим нажимом, чем требовалось.

— Извини, — наконец проговорил Бруно.

— За что? — ответила Бенедетта, и голос ее резал больнее, чем нож.

— За то, что расстроился.

Бенедетта поднесла доску к сковороде и ссыпала печенку в булькающее масло.

— Твое настроение тебе не подчиняется.

«Твое тоже», — подумал Бруно, глядя на то, как гневно напряглась шея Бенедетты.

— Я думал, что все переболело — сказал он извиняющимся тоном.

— А я знала, что нет.

Он открыл было рот, чтобы возразить, но промолчал.

— Она красивая, — продолжила Бенедетта, быстро измельчила луковицу и потянулась за следующей.

— Да.

— Красивее, чем я.

— Нет, — возразил Бруно — Просто другая.

— И ты ее любишь.

Сказано было утвердительно, но это все-таки был вопрос, и Бруно понимал, что должен попытаться на него ответить.

— Ну, — начал он, — все не так просто. Я влюбился в нее, но она не ответила на мои чувства. Говорят, нельзя любить человека, если он не любит тебя. Так ведь?

— Говорят…

Бруно посмотрел на нее, но Бенедетта была поглощена своим занятием. Голос у нее слегка дрожал, но возможно, виною тому был лук.

— Так ты сказал ей, что любишь ее, а она ответила, что ей это безразлично, — подсказала Бенедетта — И что было дальше?

— Все было несколько сложнее, — признался Бруно. — У нее был роман с моим лучшим другом, и… в общем, сейчас все это кажется очень запутанным.

Бенедетта вытерла руки, взяла два стакана и налила в них вина из стоявшей возле плиты початой бутылки.

— По-моему, будет лучше, если ты расскажешь толком, что случилось, — спокойно предложила она.

Бруно рассказывал, а Бенедетта слушала и кивала, одновременно готовя. Густа то входила с пустыми тарелками, то снова выходила на площадь, но притворялась, что ничего не слышит.

— Вот поэтому я не хочу подходить и заговаривать с ней, — наконец сказал Бруно — Она думает, что я извращенец, и я ее за это не виню.

— Я тоже.

— Спасибо — грустно ответил Бруно — В общем, будет лучше, если она просто поест и уедет.

— Возможно.

В этот момент снаружи раздался крик, а следом за ним звук, который ни с чем не спутаешь, — кого-то стошнило. Бруно услышал голос Лауры, доносившийся из бара:

— Scusi, signora, здесь есть врач? Моему другу плохо.

Бруно посмотрел на Бенедетту, но ее лицо ничего не выражало. Густа ответила, что можно позвонить и вызвать врача. А пока они уложат ее друга

в постель. Бенедетта вышла посмотреть, не нужна ли ее помощь.

— В чем там дело? — спросил Бруно, когда все стихло, а Бенедетта вернулась на кухню.

— Наверно, в грибах.

— Почему?

— У некоторых людей coprini вызывают аллергию. Особенно если смешать их с алкоголем. Наверно, он один из таких — Она посмотрела на Бруно пустыми глазами — Ему нужно полежать хотя бы часа два. Доктор ничего не сможет сделать, но он все равно будет его ждать, а мама даст ему aceto balsamico, чтобы привести в порядок желудок.

— Бенедетта, но у нас ведь нет coprini.

— Нет, потому что я все использовала.

Бруно сдался. Он был почти уверен, что недомогание друга Лауры вызвано одним из тех ядовитых грибов, которые Бенедетта заставляла его собирать во время их лесных прогулок. Но сейчас гораздо важнее было другое: как ему быть с Лаурой?

— Не могу с ней разговаривать, — принял решение Бруно — Слава Богу, она думает, что это мы отравили ее приятеля. Поэтому я не могу пойти туда и заговорить с ней как ни в чем не бывало.

— Не можешь, — согласилась Бенедетта — Но моя мама рассказала ей о действии coprini, и совершенно ясно, что дело тут не в еде, так что…

— …так что я могу приготовить для нее dolce — в качестве извинения.

— Великолепно. Как насчет пирожного с моими миртовыми ягодами?

Бруно покачал головой.

— Слишком сладко.

— Тогда печеный инжир.

— Слишком прямолинейно.

— Zuppa inglese?

— Слишком тяжело.

Бенедетта подняла руки: сдаюсь.

— Тогда ваша очередь, маэстро. Что ты будешь готовить?

— Не знаю, — задумчиво произнес Бруно. Но его руки уже тянулись к необходимым ингредиентам. Фиги, яйца, сливки и орехи. Какой-нибудь пирог? — Что бы это ни было, не думаю, что рецепт этого уже существует.

Бруно больше не размышлял, он импровизировал. Нет, «импровизировал» — не то слово, подумала Бенедетта, наблюдая за тем, как он смешивает засахаренные фрукты со сливками и добавляет орехи. Бруно творил. Иногда Бенедетта комментировала его действия или что-нибудь советовала, но он вряд ли ее слышал, настолько был поглощен

ароматом и вкусом того, что держал в руках.

Наконец сладкое было готово. Бруно закрыл глаза, потом снова их открыл. Перед ним стоял бисквитный пирог с множеством слоев, сладкий и горький, нежный и острый, холодный сверху и теплый снизу — десерт, который, подумалось Бруно, так же богат и прост, как сама жизнь.

— Отличная работа, — похвалила Бенедетта. — Хотя приходится признать, что в следующий раз такое лучше готовить заранее.

Он уставился на нее. Сколько у него ушло времени? Бруно не имел об этом ни малейшего понятия. Он услышал, как церковные часы бьют четыре. Четыре часа! Он готовил этот десерт больше часа!

— Я отнесу ей, — предложила Бенедетта.

— Ты уверена?

— Я же предложила это сама. Она должна попробовать его прежде, чем узнает, от кого он.

Бруно понимал, насколько невероятно предложение Бенедетты. Она взяла тарелку, прикоснулась пальцем к краешку пирога, отковырнула маленький кусочек и попробовала. На мгновение их взгляды встретились. Было в глазах Бенедетты что-то, чего Бруно не понял. Потом она взяла его dolce и вышла.

Лаура страшно перепугалась, когда у Кима за столом начались спазмы, но доктор заверил ее, что это всего лишь аллергическая реакция на определенный вид грибов и через несколько часов все будет в порядке, нужно только дать Киму спокойно поспать до тех пор, пока ему не станет лучше. Другие посетители и хозяйка заведения отнеслись к ним с огромным пониманием и симпатией. Глядя на заходящее солнце, на великолепный вид из окна и держа в руках бутылку лучшего местного вина, Лаура чувствовала себя совершенно умиротворенной. Она налила еще стаканчик и почувствовала себя виноватой. Бедный Ким… С другой стороны, если бы он сидел рядом с ней, он бы непременно напомнил ей о правиле «одного стаканчика в день». Как все-таки хорошо, что иногда можно себе позволить его нарушить.

О господи… К ней шла одна из кухарок, симпатичная девушка в белом платье, по плечам, в нарушение всех мыслимых кухонных правил, рассыпались локоны черных волос. Она несла тарелку, на которой, как островок, возвышался десерт. Девушка поставила тарелку перед Лаурой и сказала:

— Вот. Это вам. Наш шеф-повар приготовил это специально для вас с наилучшими пожеланиями.

Может, все это сон, подумала Лаура, или девушка действительно смотрит на нее испытующим взглядом, как будто хочет заглянуть в ее душу?

— Большое спасибо — ответила Лаура, — но я не могу это принять. Видите ли, я не ем десерты.

— И еще стакан vin santo, — прибавила девушка, не обращая внимания на возражения Лауры, и поставила перед ней стакан с золотистой жидкостью.

— Честное слово, не могу, — твердо повторила Лаура. — Пожалуйста, унесите.

Но девушка уже ушла.

Лаура сказала себе, что не нужно казаться грубой. Она попробует пару кусочков, а остальное можно отдать собакам, которые спали в тени под церковной стеной. Она запустила ложку в макушку десерта, оказавшуюся слоем сливок, и попробовала.

Фруктовое пюре… Мгновенно нахлынули воспоминания. Это же zabaione. Она словно увидела саму себя со стороны — в первую ночь у Томмазо, слизывающую соус с пальцев.

Кофе… Следующим возник вкус кофе. Вспомнились эспрессо в баре Дженнаро, утро в постели с чашечкой капучино… Что это было? Хлеб, вымоченный в сладком вине. И орехи — тонкий слой измельченного фундука, — а за ним свежие персики, сладкие, как занятия любовью, потом слой черного шоколада, такого крепкого и горького, что дух захватывает. И было еще что-то сладкое — слой теста, пропитанного ежевикой, а в самой сердцевине — маленькая фига.

Пораженная, Лаура отложила ложку. Десерт кончился. Она и не заметила, как замечталась и все съела.

— Тебе понравилось?

Лаура подняла глаза. Она почему-то совсем не удивилась.

— Что это было? — спросила она.

— У него нет названия, — ответил Бруно, — просто пища любви.

— Как же ты это приготовил, если у него нет названия?

— Ну, это такой особый рецепт.

Лаура молчала, вспоминая про извинения, которые когда-то прислал ей Томмазо на мобильный телефон. Как же давно это было!

Словно прочитав ее мысли, Бруно сказал:

— Взять одну американку…

Лаура удивленно взглянула на него.

— …с медовой кожей, — тихо говорил Бруно, — и веснушками на плечах, похожими на брызги соуса чили. Наполнить ее базиликом, помидорами, арахисом и петрушкой. Нежно греть ее руками…

— Это был *ты* — наконец поняла Лаура.

— Да, — кивнул Бруно — Это все время был я.

— Ты повар. А Томмазо…

— У Томмазо много талантов. Но он не повар.

Лаура закрыла глаза.

— Зачем?

— Чтобы сделать одолжение Томмазо, это же так просто. А потом… я действительно полюбил тебя, мне нравилось смотреть, как ты ешь. Но все ужасно запуталось, и я, как дурак, боялся, что все кончится так, как закончилось. Прежде чем я это понял, все уже друг с другом переругались.

— Много было ругани, правда? — согласилась Лаура и улыбнулась самой грустной из своих улыбок.

Тут возле входа в osteria началась какая-то суматоха. Слышен был голос Густы — она с кем-то пререкалась. И почти сразу же в дверях возник Ким, бледный и злой, а позади него стояли Густа и Бенедетта.

— Дорогая, — холодно произнес он, подойдя к столику Лауры, — когда мы делали заказ, ты видела что-нибудь похожее на меню? — в его голосе слышалось такое раздражение, какого раньше Лаура никогда не замечала.

— По-моему, нет, — ответила она.

— А помнишь ли ты, как читала в этом несуществующем меню несуществующее предупреждение о том, что ядовитые грибы, которые подают в этом ресторане, могут вызвать аллергическую реакцию?

Ким ждал ответа. От Лауры требовалось сыграть ее роль в начатой им сцене. Бросив на Бруно извиняющийся взгляд, она пробормотала:

— Нет.

— А было ли сделано какое-нибудь словесное предупреждение о там, что эта еда смертельно опасна?

— Я этого не слышала, — глядя в пол, произнесла Лаура.

— Ты этого не слышала, — повторил Ким и повернулся к Густе, которая стояла руки в боки и выражением лица напоминала собаку, только что проглотившую осу. — Именно поэтому я требую, чтобы вы назвали мне имя вашего адвоката. Я подам в суд и все тут сровняю с землей.

Лаура задрожала от страха, но Густа даже глазом не моргнула.

— Наверно, все дело в вине, — пожав плечами, вступила в разговор Бенедетта — Всем известно, что нужно быть очень осторожным, когда

запиваешь грибы белым вином.

— Всем, кроме *меня* — сурово произнес Ким — Кто подавал мне вино? — Он указал на Густу — Она. Разве она предупредила меня, чтобы я был осторожен? Нет, не предупредила.

И тогда из-за стола встал Бруно.

— Еду готовил я, — спокойно сказал он — Стало быть, если кто и должен отвечать в суде, так это я. И я с удовольствием назову вам свое имя и адрес, потому что адвоката у меня, увы, нет.

Несколько секунд двое мужчин молча испепеляли друг друга взглядами. Лицо Кима все еще пылало от гнева, Бруно же был совершенно невозмутим.

— Ладно, забудем об этом, — отрывисто бросил Ким — Пошли, Лаура. Мы уезжаем.

Он вышел на площадь и направился к припаркованной возле церкви машине. Лаура должна была последовать за ним.

— Извините нас, — смущенно произнесла она, обращаясь к Густе — Просто он не любит выглядеть глупо. Очень рада была повидать тебя, Бруно.

— Когда ты возвращаешься?

— В Рим? Прямо сейчас.

— Нет, в Америку.

— На следующей неделе. Я оттягивала это, сколько могла, но мне нужно возвращаться в колледж.

Бруно кивнул. Она улетала прочь, как жаворонок. Он смотрел, как они с Кимом садятся в машину и как машина быстро едет вниз по склону холма к автостраде, ведущей в Рим.

Они вернулись на кухню, чтобы домыть посуду и прибраться. Все долго молчали. Потом Бенедетта объявила, что идет отдыхать к себе в комнату. Через некоторое время Бруно подошел и толкнул ее дверь, но она была заперта.

Только гораздо позже, когда ужин закончился и в доме все стихло, Бруно наконец смог поговорить с Бенедеттой. Он постучал в ее дверь. Ответа не последовало, но дверь оказалась незапертой.

Она сидела за туалетным столиком и расчесывала свои длинные темные волосы.

— Уходи, — сказала она, не оборачиваясь.

Бруно присел на край кровати.

— Хочу поблагодарить тебя, — начал он — То, что ты сегодня сделала,

было очень благородно.

— Слишком благородно.

— Почему?

— Если бы я действительно заботилась о тебе, я бы не стала помогать тебе волочиться за другой.

— Ты заботилась обо мне как друг, — тихо сказал он. — Это очень важно для меня, Бенедетта.

— Вот, значит, кто мы такие — друзья, занимающиеся сексом.

— Ты мое отражение в зеркале, Бенедетта. Мы понимаем друг друга. У нас один и тот же талант. Если бы я не встретил Лауру, я хотел бы всю жизнь быть рядом с тобой. Но я ее встретил.

— Тогда почему ты сегодня не поехал за ней следом?

Он пожал плечами.

— Я сделал все, что мог.

— О да! Предложил ее приятелю подать на тебя в суд. Молодец, ничего не скажешь!

— А что я должен был делать?

— Дать ему по физиономии. Неужели не понятно? — Она встала из-за столика — Я потратила уйму времени и сил, я устроила так, что вы с ним ругались при свидетелях и все вокруг кричали и шумели, а ты даже не побил его! Какой же ты после этого итальянец?

— Не очень, это очевидно, — пробормотал Бруно.

— Мне следовало сразу понять, что ты бесхребетное существо, еще когда ты к нам приехал. Ведь ты даже ни разу не попытался ущипнуть меня, когда мы оставались вдвоем на кухне.

Бруно открыл рот, но тут же снова закрыл его. А Бенедетта так распалилась, что говорила без умолку.

— Знаешь, что с тобой не так, Бруно? Тебе наплевать на всех и на все, кроме твоей кулинарии. На нее и, уж конечно, на меня.

— Это неправда, — попытался возразить Бруно.

— В самом деле? Скажи, ты предложил сегодня Лауре сделать выбор между тобой и этим кретином?

— Нет, — ответил Бруно.

— А почему?

— Потому что она выбрала бы его.

— Откуда ты знаешь, если не спрашивал?

— Посмотри на меня — беспомощно развел руками Бруно.

— Что ты имеешь в виду?

— Просто посмотри на меня — Он указал на свое отражение в зеркале

— Тот парень, с которым она была, он ведь симпатичный. И Томмазо симпатичный. И сама Лаура красавица. Зачем ей такой, как я, если она может выбирать таких, как они?

Наступила пауза, во время которой Бенедетта, прищурившись, рассматривала Бруно.

— Ты тоже красавица, — с некоторым опозданием добавил он.

— Спасибо. Тогда почему *я* спала с тобой?

— Вот чего совершенно не понимаю, — признался Бруно — Я очень рад, что так вышло, но для меня это полнейшая загадка.

— О Небо! — воскликнула Бенедетта, подтолкнула его поближе к зеркалу и скомандовала: — Скажи мне, Квазимодо, какая часть твоего тела так чудовищно уродлива?

— Ну, — ответил Бруно, обводя рукой все свое отражение, — я весь.

— Пожалуйста, конкретнее.

— Мой нос, — пробурчал он.

— Ты имеешь в виду свое обоняние? Секрет твоего успеха?

— Когда я был ребенком, другие дети дразнили меня.

— Как именно?

— Они говорили: «Можно воткнуть тебя в телевизор вместо антенны, чтобы посмотреть футбол из Токио?»

— Это все?

— Еще они говорили: «Твой нос не поместится на фотографию для паспорта».

— Ха-ха! Неплохо.

— «Не тряси головой, ты заденешь носом своих соседей… Твой нос такой длинный, что когда ты сморкаешься, слышится эхо… Если бы ты был овцой с таким длинным носом, ты подох бы с голоду»…

— Хватит про нос, — перебила Бенедетта. — Дорогой Бруно, у тебя правильный римский нос. Что еще?

— Я толстый.

— Нет, ты не толстый.

Это было правдой: тяжелая работа, яростные занятия сексом и здоровая пища Ле-Марчи помогли Бруно сбросить лишние фунты. Он пожал плечами.

— Я просто недостаточно симпатичный. Для такой девушки, как Лаура.

— В таком случае у меня есть вопрос.

— Задавай.

— Этот твой друг, Томмазо… Ты говоришь, он симпатичный?

— Вне всякого сомнения. Женщины просто вешаются ему на шею.

— Но он не умеет готовить?

— Абсолютно.

Бенедетта взяла со стола расческу.

— Это волшебная палочка. Теперь будь предельно внимателен, потому что я хочу дать тебе возможность загадать одно-единственное желание. Понятно?

— Ну да.

— Если хочешь, можешь стать таким же красавцем, как этот твой Томмазо. Но вместе с его красотой ты получишь от него и все остальное, включая его кулинарный талант.

Он понял, к чему она клонит, и от осознания ее правоты у него перехватило дыхание.

— Итак, только скажи, и ты станешь красив и бездарен, как Томмазо. Ведь ты этого хочешь, правда? — Она подняла расческу и замерла.

— Нет! — Он уставился на нее — Если я не смогу готовить, тогда я не хочу становиться никем другим. Кулинария — это моя жизнь.

— Совершенно верно, — тихо сказала Бенедетта. — Это твоя жизнь. Тогда перестань жаловаться на Господа за то, что он сделал тебя таким, каким ты хочешь быть. — Она положила расческу на туалетный столик. — А если ты хочешь быть с Лаурой, отправляйся в Рим и скажи ей об этом. Скажи один раз, второй и говори до тех пор, пока она не поймет.

Бруно крепко обнял Бенедетту и поцеловал.

— Спасибо тебе, — прошептал он. — Спасибо за все.

— А теперь иди. И убери руки от моего тела. Оно тебе больше не принадлежит.

На следующее утро Бруно проснулся очень рано, пришел к Ханни и стал барабанить в дверь, крича, что ему нужен его фургон.

— Заходи, — сказал Ханни, открывая дверь сарая — И не волнуйся. Мне вчера сообщили.

У Бруно не было времени выяснять, что именно вчера сообщили механику.

— Он готов? Ты наконец получил запчасти?

— Более или менее. Правда, кое-что пришлось заменить — Он вывел Бруно на середину сарая, туда, где стояло очень странное транспортное средство. У него был корпус фургона Бруно, передние колеса от трактора и фары от старой «альфа-ромео». Еще Бруно заметил, что руль у него от мотороллера — Может, и не очень красиво, — добавил Ханни, в чем,

впрочем, не было необходимости, — но могу поспорить, что до Рима ты доедешь. Тем более что дорога почти все время идет под горку, так ведь?

Dolci/Сладкое

Взаимоотношениями между блюдами настоящая итальянская трапеза напоминает современную жизнь. Одно не подавляет другое ни качеством, ни количеством, оставляя после себя возможность появления следующего; каждое блюдо — торжество вкуса, цвета и качества, перекликающееся с предыдущим. Есть по-итальянски значит наслаждаться превращением жизни в искусство.

Марчелла Азан. Основные блюда классической итальянской кухни

Лаура договорилась с Юдифью встретиться за ланчем в одном из ее любимых ресторанов — «Чечино». Войдя в длинный, похожий на тоннель, зал с низкими потолками, Юдифь подумала, что сама бы никогда не выбрала это место. По одной простой причине: здесь не было того, что в путеводителях именуется «обстановкой». Пустые столики служили лишь для того, чтобы поставить на них тарелки; лампы висели прямо над головой и светили безжалостно ярко; официанты, каждому из которых было никак не меньше шестидесяти, не одаривали символическими улыбками даже девушек, пришедших сюда без спутника. Тем не менее Лаура уверяла, что кормят здесь отменно.

Юдифь остановилась в дверях. На тележке, где обычно выставляют десерты, были гордо выложены сегодняшние особые блюда: дюжина телячьих ножек и еще какие-то части костей и хрящи, анатомического происхождения которых Юдифь не знала. Она состроила гримасу. Но недаром весь прошлый год эта девушка носила на шее бутылочку с кровью. Она лишь пожала плечами и огляделась в поисках подруги.

Лаура сидела за столиком в самом конце зала. Перед ней уже стояла откупоренная бутылка вина. Она частенько завтракала с Юдифью, чтобы нарушить строгие диетические правила Кима, касавшиеся в том числе и употребления алкоголя, и начинала она обычно с бокала sangiovese.

— Привет, — окликнула ее Юдифь и поцеловала подругу перед тем, как сесть за стол — Хорошо съездили?

— Великолепно. Но, увы, вернулись чуть раньше, чем собирались.

Юдифь удивленно вскинула брови.

— Ким приболел. Отравился грибами.

Юдифь почувствовала, что Лаура чего-то недоговаривает. Но тут возле столика возник официант и открыл свой блокнот с таким скучающим видом, словно заранее знал, что именно они закажут.

Он совершенно не ожидал, что будет подвергнут жестокому допросу насчет сегодняшнего меню, к тому же по-итальянски. Привезли тележку, стоявшую у входа, и началась долгая дискуссия, во время которой официант смотрел на Лауру со все большим уважением. В «Чечино» уважают тех, кто со знанием дела и страстью обсуждает хрящи, и тут уже неважно, как ты выглядишь и откуда родом.

Наконец девушки сделали заказ — rigatoni con la pagliata и zampetti для Лауры, bucatini all' amatriciana и scottadino для Юдифи. Теперь Юдифь могла расспросить о том, что случилось с Кимом и Лаурой. Когда Лаура добралась до неожиданной встречи с Бруно в Ле-Марче, ее подруга набрала в рот воздуха и приготовилась выразить свои соболезнования. Она знала, что Лаура даже слышать не могла о Бруно и Томмазо, и могла себе представить, как пагубно подействовала на нее эта нечаянная встреча. Чем больше подробностей она узнавала, тем больше была шокирована.

— Так они тебе врали? Все время? Но это же… — она хотела сказать «унизительно», но остановилась на более мягком «неприятно».

— Да, — кивнула Лаура — Я с самого начала и до конца думала, что готовит Томмазо, а не Бруно.

— Но зачем?

Лаура пожала плечами.

— Думаю… — она помолчала — Думаю, потому, что он в меня влюбился.

— Томмазо?

— Нет. Томмазо, возможно, по-своему любил меня, но если бы не еда, все кончилось бы кратковременной интрижкой. Я-то думала, что раз он так для меня готовит, значит, он хочет чего-то большего. А Бруно… — Лаура немножко помолчала, потом продолжила: — Честно говоря, на него я и взглянула-то всего раза два. Думаю, он это знал. И продолжал готовить для меня, потому что это единственное, что он мог сделать.

— К счастью, ты отделалась от обоих, — сказала Юдифь — Все хорошо, что хорошо кончается. И нет худа без добра: если бы не Бруно и Томмазо, ты бы сейчас не была с Кимом.

— Конечно, — подтвердила Лаура, но как-то неуверенно, и это тут же подметила ее подруга.

— У тебя с Кимом все в порядке?

— Да, конечно, — заверила ее Лаура — С Кимом мне очень хорошо.

Лаура уже прекрасно знала Юдифь, и все-таки есть некоторые вещи, некоторые пустяковые сомнения, которыми не стоит делиться даже с близкой подругой, чтобы не показаться… как бы это выразиться?., не вполне нормальной.

Ханни отчасти был прав: дорога в Рим шла под гору и в долине, и в ущелье Фурло, но потом пришлось переезжать через зловеще высокие горы, даже в это время года увенчанные снежными шапками. Фургон вздрагивал от натуги, а Бруно дрожал от холода, поскольку Ханни как-то не подумал о том, что нужно починить печку. Из-за многочисленных модификаций предельная скорость машины была не выше, чем у трактора, и Бруно ужасно намучился, пока добрался до указателей со знакомыми названиями городов — Фраскати, Неми и Марино. Останавливался он как можно реже. Густа дала ему в дорогу корзинку с едой — немного piadina[51], салями и еще кое-каких кулинарных изысков: два самых хороших и больших белых трюфеля, срезанных под корнями орешника и по отдельности завернутых в фольгу, чтобы не утеряли аромат; овечий сыр, выдержанный в прохладной известняковой пещере неподалеку от деревни; и маленький флакончик лучшего семейного aceto balsamico.

Когда Бруно наконец добрался до Рима, его первоочередной задачей было не найти Лауру, а восстановить испорченные отношения с другом. Он медленно ехал по окраинам города, не обращая внимания на свист и сигналы других водителей, и в конце концов подрулил к небольшому зданию, в котором раньше ютился «Il Cuoco». С тяжелым сердцем толкнул он входную дверь.

И замер, пораженный. В зале было полно народу. Даже больше чем полно: некоторые посетители терпеливо ждали возле стойки бара. Длинный погреб, в котором при Бруно стояли пыльные бутылки вина, теперь открыли, чтобы расширить пространство; в стене между кухней и обеденным залом прорубили проход, и через него Бруно увидел веселого Томмазо, который готовил блюда под аккомпанемент оглушительной рок-музыки…

Пицца. За каждым столом ели пиццу. Бруно громко расхохотался. Ну конечно! На его глазах Томмазо подкинул в воздух большой комок теста, с невозмутимым видом повертел им над головой, чтобы наполнить воздухом, потом шмякнул его на стол и, вооружившись двумя скалками, принялся лупить по нему, как барабанщик. Ждущие своей очереди посетители

отреагировали на его действия взрывом свиста и аплодисментов, которые Томмазо принял со снисходительной улыбкой и привычным жестом отправил готовую пиццу через всю кухню в печку. Приглядевшись повнимательнее, Бруно увидел, что среди восхищенных зрителей были в основном девушки, которых интересовал не столько ресторан, сколько кухня. Они пританцовывали в такт музыке.

Бруно заметил еще одну знакомую фигуру Мимо него прошла Мария. Если Томмазо привлекал к себе внимание женской части публики, то Мария — мужской. На ней был топ, короче которого Бруно не доводилось видеть. Он открывал загорелый живот и талию. Вместо блокнота для записи заказов Мария использовала свое тело: ее руки, ноги и даже живот были покрыты разноцветными письменами. С недавно сделанным пирсингом на брови, в ковбойских джинсах с заниженной талией и ковбойских же сапогах она больше напоминала рокершу, чем официантку. Кроме того, Бруно заметил, что здесь явно отвергли обычные ресторанные нормы поведения: если мимо несли пиццу, посетитель мог запросто отхватить от нее кусочек.

С трудом пробравшись сквозь толпу, Бруно добрался до кухни. Перед ним на стойке была тарелка с пиццей, и он отщипнул кусочек на пробу. Оказалось весьма недурно — тонкий слой хрустящего теста, свежий томатный соус, кусочки нежной моцареллы, морская соль и два листика базилика. На его глазах Томмазо подлил оливкового масла в пиццу, которую сейчас готовил. Бруно не без удовольствия отметил, что оливковое масло с той же фермы, на которой его покупал он сам, когда был здесь шеф-поваром. Впрочем, и он бы не налил его так ловко, как это сделал Томмазо, — через плечо, как заправский бармен, смешивающий коктейль.

— Томмазо! — окликнул он друга, стараясь перекричать шум и гам.

Томмазо увидел его и на мгновение оцепенел. Потом вытер руки о фартук и похлопал Бруно по плечу.

— Как ты? Не ожидал увидеть здесь старого друга.

— Я тоже. Томмазо, ты извини, что я тогда уехал…

— Это я виноват. Переборщил из-за этой девчонки. Как тебе здесь? — Он гордо обвел рукой зал.

— Впервые вижу ресторан с кухонной нишей.

— Здорово, правда? — сказал Томмазо и вдруг погрустнел. — Ты, наверно, захочешь снова здесь работать. Но должен тебя предупредить, что наших новых клиентов не интересуют говяжьи внутренности и прочая ерунда.

— Это неважно, мне не нужна работа, — ответил Бруно — Я приехал,

чтобы найти Лауру.

Пока они разговаривали, Томмазо успел слепить дюжину пицц: замешивал тесто для одной, отправлял в печку вторую, ставил на стойку для официантов третью, да еще и успевал под музыку «Статус Кво» поигрывать на скалке, как на гитаре.

— Эта музыка — пародия? — прокричал Бруно.

— Пародия? Никогда не слышал, чтобы так говорили. Это же «Кво».

Бруно сдался.

— Слушай, увидимся позже. Ах да, это тебе, — он вынул из кармана один из свертков фольги.

— Мы этой штукой больше не пользуемся, — крикнул в ответ Томмазо.

— Это трюфель. Натри его в пиццу — Бруно сделал жест в сторону посетителей ресторана — Это будет лучшая пицца в их жизни.

Он приехал к «Пансиону Магдалины», но фамилия Лауры уже не значилась ни под одним из звонков. Бруно остановил какого-то парня, выходившего из пансиона, и спросил, не знает ли он, в каком номере она живет.

— Сомневаюсь, что она здесь, — ответил парень — Сюда въехали студенты летнего курса по этрусской истории. Постоянным пришлось освободить номера.

— А вы не знаете, куда она переехала?

— Извините, нет, — пожал плечами парень — Попробуйте узнать в учебной части. Может, у них есть адрес.

Бруно ездил по Трастевере в поисках Лауры. Он знал, что это бессмысленное занятие, но не мог бездействовать. Наконец, уже за полночь, он очутился на узкой улочке, спускавшейся по склону холма от бульвара Глориозо. И тут Бруно сообразил, что забыл спросить Томмазо, может ли он здесь переночевать. Вполне возможно, что у его друга теперь новый сосед.

Бруно поднялся по ступенькам на последний этаж и вошел в квартиру. Там было тихо и темно. Вдруг из комнаты Томмазо до него донеслись знакомые звуки: «О-о… а-а… о-о…».

Лаура.

Он услышал женский вздох и ответный смех Томмазо. У Бруно кровь закипела в жилах. Он толкнул дверь, вошел и зажег свет.

— Scusi, — пробормотал он, когда Томмазо и Мария прервали свое занятие и уставились на него — Я думал… э-э… ну… уже ухожу.

— Здорово, что ты вернулся, — крикнул ему вслед Томмазо, когда Бруно пулей вылетел из комнаты.

Дженнаро так обрадовался возвращению своего фургона, что предложил выкупить его обратно за ту же цену плюс три порции эспрессо и cornetti. Бруно счел эти условия проявлением невероятного великодушия.

— Я потрясен теми изменениями, которые ты сделал, — заявил хозяин бара. — Не говоря уже о том, что старушка явно рада оказаться дома.

«Эх, если бы Лаура так же стремилась ко мне», — с грустью подумал Бруно. Он уже звонил в учебную часть университета и выслушал автоответчик, который сообщил, что заведение закрыто до следующей недели, когда начнется учебный семестр.

— Неделя — это недолго, можно и подождать, правда? — спросила Мария, как бы случайно взяв Томмазо под руку, когда они все втроем пили кофе.

— Да, но через неделю плюс-минус несколько дней у Лауры тоже начнется семестр, но в Америке. Тогда уже будет поздно. Она успеет вернуться домой, — вздохнул Бруно. И тут его осенило. — Томмазо! Номер ее мобильного! Он же записан в твоем телефоне.

— Да, был. Но Мария стерла все старые телефоны.

— Случайно, — пожала плечами Мария.

— Черт! Что же мне делать?

В этот момент черноволосая девушка без шлема пророкотала мимо них на мотороллере. Томмазо по привычке обернулся. Когда он повернулся обратно, Мария отвесила ему звонкую пощечину.

— Пожалуй, Карлотта даст тебе ее номер, — сказал Томмазо как ни в чем не бывало.

— Дрессировка, как с собаками, — пояснила Мария, заметив удивление Бруно — Кнут и пряник. Это был кнут.

— А что пряник?

Она улыбнулась и похлопала себя по груди.

— Ясно, — кивнул Бруно — А про шкаф ты знаешь?

— Там теперь только я. Кроме особых случаев, когда я приклеиваю туда фотографии моих подруг.

— Блестяще, Мария, — похвалил потрясенный Бруно — А та история с телефонными номерами…

Мария сделала загадочное лицо.

— Вы слушаете меня или нет? — заныл Томмазо — Это же отличная мысль. Мы позвоним Карлотте, и она скажет нам, где Лаура.

— Да, но у нас нет телефона Карлотты.

— У нас нет, но мы знаем человека, у которого он есть.

Бруно вопросительно посмотрел на друга.

— Доктор Феррара, — объяснил Томмазо. — Помнишь? Мой спонсор, который считает, что солнце светит не откуда-нибудь, а из моей culo[52].

Они позвонили доктору Ферраре, но оказалось, что его нет в городе.

— Придется искать самим, — решительно заявила Мария — Бруно, скажи, где она любит тусоваться?

Тот пожал плечами.

— В основном по картинным галереям.

— Там и будем искать.

— В картинных галереях? — в ужасе воскликнул Томмазо. Мария ткнула его кулаком под ребра.

— Да, в картинных галереях. И не надейся, что ты не будешь помогать. Еще как будешь.

В Риме более пятисот картинных галерей. К концу дня трое сыщиков остановились на списке из двадцати пяти.

— Это безнадежно, — простонал Томмазо — Мне сегодня работать, а я уже валюсь с ног.

— Я приду и помогу тебе в ресторане, — пообещал Бруно. — Это единственное, что я могу сделать.

Томмазо помрачнел.

— Хорошо, но запомни: мои клиенты приходят на пиццу, а не на твои кулинарные фантазии.

Если бы Бруно не был так обеспокоен поисками Лауры, он бы рассмеялся.

— Чего ты от меня хочешь? Чтобы я ничего не выдумывал?

— Именно. Мы готовим «Маргариту», «Маринару», «Римскую пиццу» и «Пиццу с грибами». Наш девиз гласит: хочешь чего-то другого — ешь в другом месте.

— Ну и отлично. Буду делать то, что ты скажешь, — пообещал Бруно.

Пока Томмазо развлекал своих поклонниц, жонглируя тестом, вертя его над головой и перекидывая с одной руки на другую, Бруно занялся начинкой. Работа была пустяковая и не мешала ему думать о том, как найти Лауру. Он знал, что она ходила в тренажерный зал, но не помнил, в какой именно. Кроме того, не станешь же сидеть там целый день, глазея на посетителей. Что оставалось? Пожалуй, бары. Но он и понятия не имел, какие римские бары облюбовали американцы. Он решил посмотреть, нет

ли в ресторане американцев. Можно спросить у них, где искать.

Бруно поднял глаза и увидел Лауру.

У входа в ресторан сидели американцы и пили пиво. Лаура стояла, держа в руке бутылку и с отсутствующим видом слушала одного из своих спутников. Потом она посмотрела в сторону, заметила Бруно и стоявшего рядом с ним Томмазо, и ее лицо потемнело. Она что-то сказала своему соседу и повернулась к дверям.

«Она уходит, — подумал Бруно — Она уходит, и я ее никогда больше не увижу».

Он запрыгнул на стойку. Толпа поклонников решила, что это очередной трюк, и одобрительно зашумела. Бруно спрыгнул на пол с другой стороны и попытался пробраться сквозь толпу. Это оказалось невозможно, посетителей было слишком много. Кроме того, любой человек в белом создан для того, чтобы подавать пиццу, поэтому все они старались подойти к нему вплотную. Бруно толкался и пихался, но это было все равно что плыть в вязкой патоке. Он не продвинулся ни на дюйм.

Что же делать? Повернувшись спиной к посетителям, он снова вскочил на стойку и, когда толпа снова загудела, попросту свалился им на головы, как рок-звезда на концерте.

В какой-то момент ему показалось, что они уронят его на пол, но потом Бруно почувствовал, что его несут на руках, передавая друг другу. Лауру он из вида потерял.

Когда Бруно выбежал на улицу, ему показалось, что он видит, как она заворачивает за угол, и бросился следом. Да, это была Лаура. Она шла быстрым шагом, опустив голову Бруно позвал ее, но она не услышала. Потом к ней подъехало такси, остановилось рядом, и она села в него. Бруно побежал изо всех сил, водитель видел его в зеркало заднего вида, но, видимо, решил, что это очередной ненормальный итальянец.

Он ее потерял.

Совершенно убитый, Бруно приплелся обратно в «Il Cuoco». «Это был мой последний шанс, и я его упустил», — убивался он. Но тяжелее всего было понимать, что Лаура его видела и ушла. Она даже не захотела с ним поговорить.

— Бруно!

Он поднял глаза.

— А, Юдифь…

— Это и правда ты. Я не ошиблась.

— Потому что увидела, как убегает Лаура? — пробормотал он. — Да,

я единственный человек, который так на нее действует.

— Я бы не была в этом столь уверена, — помолчав немного, ответила Юдифь.

— Ты хочешь сказать, есть и другие? Что ж, это утешает.

— Наверно, я не должна тебе этого говорить, но после той поездки она только о тебе и говорит.

— Что говорит?

— Ничего особенного. Просто говорит о тебе. Но слишком уж часто, если ты понимаешь, что я имею в виду. Думаю, именно поэтому она и не хочет тебя видеть. Слишком поздно возвращаться к прошлому. Зачем расстраивать себя и других, говоря о том, что все могло бы быть прекрасно, если бы ты не была такой дурой?

— Я должен найти ее. Пожалуйста, Юдифь, скажи мне, где ее искать.

— Не знаю, где она сейчас. Но знаю, где она будет завтра. Есть такой ресторан — «Темпли»…

— Знаю.

— Завтра вечером там большой прием. Идут все студенты, которые еще не уехали, и руководство факультета. Будем праздновать наш последний вечер в Италии.

На следующее утро Бруно пришел в ресторан на вершине Монтеспаккато и сказал, что ему нужно видеть Алена Дюфре. Шеф-повар принял его в своем кабинете, и Бруно попросил взять его обратно на работу.

Ален самодовольно ухмыльнулся.

— Я знал, что вы вернетесь. Я слышал, ваше собственное заведение теперь готовит пиццу.

— Да, — кротко произнес Бруно. Он не стал говорить Алену, что уже давно там не работает.

— Что ж, я подумаю. Приходите через недельку.

— Работа нужна мне немедленно.

Ален удивленно вскинул брови.

— Вы не придумали ничего лучшего за время своего отсутствия? Я не могу вот так вот, ни с того ни с сего, взять нового повара.

Вместо ответа Бруно достал из кармана маленький флакончик и сверток из фольги. Откупорил флакончик и молча поднес его к самому носу шефа.

Ноздри Алена затрепетали. Он взял флакончик, вылил несколько капель пятидесятилетнего aceto balsamico на кончики пальцев и попробовал

из языком. Потом закрыл глаза и на несколько минут, казалось, лишился дара речи. Потом тихо произнес:

— Восхитительно.

Бруно развернул последний из двух подаренных ему трюфелей. Алену не было нужды подносить его к носу. Восхитительный аромат мгновенно наполнил кабинет, занял в нем каждый уголок, пропитал мозг обоих мужчин, как оливковое масло пропитывает собой хлеб.

— Сколько вы за него хотите? — хрипло произнес Ален.

— Нисколько. Только приготовить с ним несколько блюд. Здесь. Сегодня вечером.

— Согласен, — кивнул Ален и быстро завернул трюфель, чтобы тот не выдохся. — Но место chef de partie уже занято. Можете занять место стажера. Либо так, либо никак.

Все остальные повара, как и Ален, решили, что Бруно вернулся в «Темпли» с поджатым хвостом. Особенно Хуго Касс, который ежесекундно ставил его на место.

— Порежьте эти перцы, шеф.

— Да, шеф.

— А теперь эти луковицы.

— Да, шеф.

Кое-кто смеялся. Все понимали, что делает Хуго: если Бруно потрет глаза, когда будет резать лук, едкий сок чили тут же попадет в них.

Бруно порезал чили и лук, вымыл руки и подошел к Хуго, который как раз готовил из крабового мяса и грейпфрута очень сложное блюдо под названием gratin. Не говоря ни слова, он взял одного краба и стал делать то же самое, что делал шеф.

— Что ты делаешь? — холодно спросил Хуго.

Бруно не ответил. Только стал работать еще быстрее. Когда Хуго справился с первым крабом, Бруно уже перешел ко второму. Хуго растерялся, и ему пришлось предельно сосредоточиться на своей работе. Но Бруно уже покончил со вторым крабом и потянулся к третьему. Как и во время их прошлой дуэли, когда Бруно еще работал здесь, это был неравный бой. Со лба Хуго стекали струйки пота — к жару печей прибавился страх быть побежденным. Бормоча проклятия, он потянулся за ножом поострее и уронил краба на пол.

В кухне стало тихо. Бруно спокойно взял разделочную доску и отошел от Хуго, найдя себе место для работы между двумя другими поварами. Он знал, что Хуго больше его не тронет. Ему нужно было подумать о более

важных вещах — о том, что он приготовит для Лауры.

Тем временем возле маленького бара неподалеку от бульвара Глориозо barrista Дженнаро радостно суетился, разбирая мотор своего фургона. Бруно снабдил его кое-какими частями от трактора, и Дженнаро собирался выяснить, не подойдут ли они к его «Гадже» и нельзя ли с их помощью еще больше повысить в ней давление. Некоторые из них казались ему многообещающими.

Как и Бруно, Ким Феллоуз и Лаура готовились к их последнему ужину в «Темпли». Но пока Бруно резал, шинковал, чистил и просеивал, Ким и Лаура принимали душ и наряжались.

У Кима уже сложился определенный ритуал одевания Лауры. Она стояла обнаженная перед зеркалом, а он натянул на нее через голову красное вечернее платье, потом расчесал ей волосы и уложил их так, чтобы они спадали на воротник.

— Это платье очень тяжелое, — пожаловалась Лаура, втайне надеясь, что ей удастся убедить Кима надеть другое, полегче.

— Но в нем ты похожа на principessa с картины Боттичелли, — возразил Ким, стоя рядом с ней. Он положил руку ей на живот и почувствовал через ткань его упругость. — Особенно когда под платьем ничего нет.

Лаура улыбнулась своему отражению в зеркале.

— К тому же, — пробормотал Ким, — это будет особенный вечер. Ты должна быть неотразима.

— Знаю. И я очень жду этого вечера.

— Я не об этом, Лаура.

— Конечно, это ведь последний вечер. Мы в последний раз увидимся со всеми ребятами.

Ким тоже уезжал из Рима на встречу со своими бывшими коллегами.

— И не об этом.

Она озадаченно посмотрела на него. Он на мгновение закрыл глаза, словно прикидывая, стоит говорить или нет.

— В моем кармане лежит кольцо, — наконец решился он и прикоснулся к карману смокинга — Точная копия того, что изображено на руке Марии Магдалины с картины Микеланджело ди Меризи[53]. Я специально заказывал его у очень хорошего ювелира. Я решил сказать тебе это сейчас, чтобы ты была готова к тому, что я скажу потом. Я знаю, ты не любишь, когда тебе заранее рассказывают о сюрпризе, тем самым портя все удовольствие. Но поверь мне, все будет как надо. Я продумал детали и подготовился, чтобы все было как надо.

— О чем ты, Ким?

— Лаура, я хочу, чтобы ты была готова к кое-чему особенному, что случится сегодня вечером. Только пообещай оказать мне любезность, когда я это скажу, ладно? Я буду говорить по-итальянски, и мне будет очень приятно, если ты тоже будешь говорить на этом языке. Тогда все будет звучать красивее, а я хочу, чтобы все, до мельчайших деталей, было красиво — В этот момент зазвонил дверной звонок. — Вот. Это наш экипаж.

— Ты заказал такси?

— Не совсем. Я же сказал, что сегодня вечером все будет по-особенному.

Он заказал лошадь и коляску; на заднем сиденье их ждало ведерко со льдом и бутылка шампанского. Помогая Лауре сесть в экипаж, Ким все еще хранил свой секрет, но Лаура уже догадалась: в ее последний вечер в Италии, в Риме, он сделает ей предложение. Это было настолько неожиданно, что Лауре казалось, будто ее оглушили.

Когда закат окрасил верхушки церквей в рыжий цвет, пара голубков подкатила к Санта-Мария-де-Трастевере.

— На следующей неделе меня снова будут окружать зашоренные американцы, психованные уличные попрошайки и запрещающие надписи, — вздохнула Лаура.

— Как это жутко. Давай не будем об этом думать — В последние дни Ким часто пользовался словом «жутко».

Коляска дернулась и остановилась. Маленький фургон «фиат» выехал из ворот и перегородил движение. Кучер что-то прокричал, водитель «фиата» ответил через окошко с опущенным стеклом, что он, мол, сейчас, мигом, а кучер пока может заняться любовью с лошадью, которая, вполне возможно, приходится ему родной матерью. Лаура засмеялась. Ким взял ее за руку.

— Спасибо, что не сердишься, — тихо произнес он.

— Сердишься? Почему я должна сердиться? Это же… — Она чуть не сказала «это же здорово», но передумала — Это же обычное дело, — сдержанно заметила она.

Кучер, видимо, сказал что-то грубое, потому что водитель «фиата» явно передумал освобождать дорогу и теперь рассказывал кучеру, что он проделает сперва с его сестрой, которая на весь Рим известна тем, что берет в рот у первого встречного. На случай, если кучер не знаком с техникой,

которой пользуется его сестра, водитель «фиата» изобразил ее мимически.

— Знаешь, — сказала Лаура, — это надолго.

Окружающие тоже втянулись в дискуссию. Тот человек, из чьих ворот только что выехал «фиат», предложил кучеру сдать назад, чтобы водитель «фиата» тоже в свою очередь немного отъехал. Кучер сказал, что не сдвинется с места. Женщина, высунувшаяся из окна над их головами, громогласно жаловалась на шум. Водитель «фиата» сказал, что у него есть одна штука, которой он может заткнуть ей рот. Лошадь, которой все это было безразлично, впала в дрему. Потом она вдруг открыла глаза и, повернув голову, стала обгладывать герани, выставленные на тротуарах по обе стороны дороги, чем вызвала новый всплеск негодования у приятеля водителя «фиата».

— Это жутко, — снова сказал Ким. — Из-за таких людей Рим сильно проигрывает.

— Давай дойдем до угла и возьмем такси, — предложила Лаура.

Стоило такси подвезти их к входу в «Темпли», как настроение Кима тут же улучшилось. Заведение Алена ничуть не утратило своей изысканности, и как только человек, чья работа заключалась лишь в том, чтобы открывать дверь, открыл им дверь, Ким почувствовал себя на седьмом небе. И дело было не только в изысканной обстановке ресторана. Ким мгновенно вышел из депрессии, потому что приглашенный им квартет парикмахеров в смокингах пел арии Пуччини и ласкающие слух голоса певцов смешивались с тихим мурлыканьем неспешной беседы.

Лауре вдруг показалось, что она очнулась от сна. Сон был очень приятный, но, как лунатик, который внезапно проснулся и понимает, где находится, но не знает, как он туда попал, Лаура тоже никак не могла понять, почему жизнь привела ее на эту дорогу.

— Ким, — осторожно начала она, — я должна тебе кое-что сказать.

— Что, cara?

— То, что ты собирался мне предложить… если это именно то, что я подозреваю… Я думала об этом всю дорогу, и я очень тронута и польщена. Мне так хорошо с тобой, но… понимаешь, мне нужно гораздо больше времени, чтобы подготовиться к такому шагу…

В глазах Кима вспыхнул нехороший огонек, но он ответил очень ласково:

— Я же говорил тебе, Лаура, что ты должна научиться подчиняться чувствам. Не нужно быть совсем уж американкой. Просто следуй велениям своего сердца.

— Да, но…

— Это твой последний вечер в Вечном городе. Разве найдется лучшее место для обета вечной любви? А, вот и цветы, которые я заказал.

Официант нес им навстречу самый огромный букет роз, который Лауре доводилось видеть. Они были того же оттенка, что и ее платье. Остальные приглашенные, понимая, что на их глазах происходит нечто особенное, подталкивали друг друга локтями и заинтригованно смотрели на Лауру и Кима. Лаура, лицо которой стало такого же цвета, что и розы, попыталась принять цветы благосклонно, но не как помолвленная. Именно что не помолвленная.

Очень трудно держать букет из тридцати шести длинных красных роз и одновременно вести беседу. К тому времени когда студенты и преподаватели наконец уселись за стол, Лаура чувствовала себя, как статуя Ариадны на Вилле Боргезе, запечатленной в момент ее превращения в дерево. В конце концов ей удалось уговорить очень доброжелательного и услужливого официанта забрать у нее цветы под предлогом, что их необходимо поставить в воду. Ким вместе с другими мужчинами как раз обсуждал, какое заказать вино, и Лаура наконец смогла оглядеться.

— По-моему, у вас сегодня особенный вечер, — заговорщицки прошептал ее сосед справа — Киму страшно повезло.

И тут до Лауры дошло, что Ким уже сообщил некоторым коллегам, что он собирается сегодня сделать. Наверно, он планировал это несколько дней, а то и недель, но ничего ей не сказал. Если она даст ему отставку на глазах у всех этих людей, его самолюбию, доселе неуязвленному, будет нанесен непоправимый урон. Сказать по правде, Ким будет попросту уничтожен. Чего другого, а этого Лаура никак не хотела. Может, выбрать третий путь: сказать, что подумает и ответит через неделю, или согласиться, но через несколько дней якобы передумать?

Она сидела за столом, словно комок нервов, и прикидывала, как ей выпутаться из пикантной ситуации. В результате она была единственной, кто не прикоснулся к amuse-gueules, которыми обносили всех присутствующих, громко рекламируя это блюдо.

На кухне ждало выхода в свет второе блюдо amuse-gueules, когда Ален вдруг подошел в нему, чтобы рассмотреть повнимательнее.

— Это что? — спросил он. Ответа не последовало.

Нагнувшись, Ален попробовал кусочек. Он долго жевал и все больше становился похож на человека, который узрел райские кущи и херувимов с

серафимами. Потом его адамово яблоко дернулось — Ален проглотил пищу. И повернулся к Бруно. Оба молчали, потому что не нуждались в словах. На всей кухне был только один человек, который мог это приготовить.

Ален долго смотрел на Бруно. Потом взял тарелку и бросил ее в мусорный бак.

— Приготовьте это еще раз, — тихо скомандовал он. — Нет, не вы, — быстро добавил он, увидев, что Бруно взялся за нож — Вы. — Он указал на Хуго, который пожал плечами и взялся выполнять распоряжение.

— Заказ для двенадцатого столика, — объявил Карл — Один лосось…

Двенадцатый столик. Столик американцев.

— …один эскалоп, один суп-пюре, одна икра…

— Да, шеф. Да, шеф. Да, шеф, — только и повторял Бруно, забрав себе все заказы двенадцатого столика.

Два размашистых шага — и Ален уже стоял перед ним.

— Что, черт возьми, вы вытворяете? — довольно резко спросил он.

— Готовлю, — объяснил Бруно, для которого ответ на этот вопрос был предельно ясен.

— Только не на моей кухне. Уходите.

— Но вы сказали…

— Нечего своим приходом нарушать дисциплину в моей бригаде. Уходите, пока я не приказал вышвырнуть вас вон.

Оглушенный, Бруно собрал свои ножи и вышел из кухни. Он не верил своим ушам. После того как он наконец-то все организовал, его затея с треском провалилась.

Спотыкаясь, Бруно вышел из кухни и столкнулся с официантом.

— Scusi, — пробормотал он, не поднимая головы.

— Что с тобой, Бруно?

Бруно оглянулся. Это был Томмазо, одетый в старую форму официанта «Темпли».

— Видишь? Все еще в самый раз — сказал его друг, показывая на рукава. — Хотя сидит и не так ладно, как на ней. — Он кивнул в сторону Марии, которая как раз вышла из раздевалки, пытаясь привести в порядок форму, чтобы казалось, будто она принадлежит ей, а не низенькому итальянцу на несколько размеров худее, чем она.

— Что вы оба тут делаете? — удивился Бруно.

— Принесли тебе пиццу. Думали, ты проголодался, — ответил Томмазо, но, заметив, что Бруно явно не до шуток, прибавил: — Просто подумали, что тебе потребуется помощь.

Бруно вздохнул.

— Спасибо, но уже ничего не нужно. Меня вышвырнули с кухни. — И он в двух словах объяснил, что произошло между ним и Аленом.

— А где теперь этот старый хрен?

— На кухне, надзирает за процессом.

— Можно его как-нибудь устранить?

— Никак. Он никогда не покидает кухню во время готовки. Ни в коем случае, — сказал Бруно, и тут его осенило — Только когда кого-нибудь выгоняет.

— Отлично, — обрадовался Томмазо, быстро достал из кармана блокнот для записи заказов и что-то нацарапал на листке — Вы оба ждите здесь и будьте готовы, как только он выйдет, запереть его в шкафу в раздевалке.

Томмазо подошел к раздаточной стойке и протянул листок Карлу. Тот взглянул на него и похолодел.

— Что там? — отрывисто спросил Ален.

— Двенадцатый столик. Один из американцев заказал, — Карл понизил голос, — стейк с кетчупом.

— В самом деле? — ледяным голосом переспросил Ален — Хуго, вы пойдете со мной. Остальные продолжают работать. Это займет всего минуту. И прекратить выполнение заказов для двенадцатого столика, — крикнул он через плечо, выходя из кухни.

Через несколько секунд Ален и Хуго были благополучно заперты в раздевалке.

— Что дальше? — спросил Томмазо.

— Дальше я должен поговорить с остальными, — ответил Бруно и направился на кухню — Слушайте все! — крикнул он.

На него смотрела вся бригада. Как только Бруно увидел все эти глаза, он тут же понял, что не знает, как с ними говорить.

— Значит, так, — начал он. — Сегодня к нам пришла одна девушка. Она за двенадцатым столиком. Я хочу приготовить для нее лучшие блюда, какие я готовил в своей жизни. Это означает изменения в меню, потому что я знаю эту девушку и ей не нравится то, что готовит Ален, хотя все его блюда великолепны. Она любит римскую кухню, то есть то, что люблю готовить я. Но один я не справлюсь. Придется срочно придумать новое меню, и мне нужна ваша помощь.

Наступила долгая пауза. Потом Карл спросил:

— А где шеф?

— Заперт в шкафу в раздевалке.

Снова молчание.

— Он нас уволит, — раздался чей-то взволнованный голос.

Бруно покачал головой.

— Нет, не уволит. Если вы *все* согласитесь мне помочь, как он сможет уволить каждого из вас? А если он уволит всех, ресторан завтра не откроется, и это так же точно, как то, что я не справлюсь сегодня без вашей помощи. Правда состоит в том, что вы нужны ему, а не он вам.

— Мне понравилось то римское блюдо, которое ты научил меня готовить, когда пришли мафиози, — сказал Карл — И мне надоело выкрикивать эти идиотские заказы. Пришло время и нам повеселиться. Я помогу тебе.

— А остальные? — спросил Бруно, оглядывая кухню.

Один за другим, кто с большим, кто с меньшим энтузиазмом, все согласно кивнули.

— Отлично, — сказал Бруно. — Тогда начнем. Вы, — указал он на повара, стоявшего рядом с ним, — нарежьте белый хлеб.

— Да, шеф.

— Остальные — слушайте внимательно.

— Привет, — озарила Мария радостной улыбкой двенадцатый столик — Вам уже предлагали наши особые блюда?

— Мы уже сделали заказ, — сказал один из гостей.

— Боюсь, то, что вы заказали, кончилось.

— Все сразу?

— Почти все. Но у нас есть жареный козленок в ромашковом соусе с цикорием, — сообщила Мария, быстро перечисляя ингредиенты, поскольку не имела ни малейшего понятия о том, что именно Бруно собирается приготовить.

— Звучит заманчиво, — сказал мужчина, сидевший рядом с пышной грудью Марии.

— Мне тоже нравится, — согласилась его соседка, которая уже не помнила, что заказала в первый раз.

— Прекрасно. Особые блюда шефа — всем. И позвольте предложить вам еще вина, — протараторила Мария, наклоняясь над столом и выливая остатки вина в бокал Кима Феллоуза.

— А в особых блюдах вашего шефа есть углеводы? — настороженно поинтересовался тот.

— Никогда, — заверила Мария — Это стопроцентно здоровая пища.

И она ушла прежде, чем он успел задать следующий вопрос. А Томмазо тем временем объяснял гостям за соседним столиком, что меню срочно пришлось изменить.

Кухонная бригада никогда не работала под руководством Алена так напряженно, как им пришлось трудиться с Бруно. Блюда, на приготовление которых уходило несколько часов, пришлось сотворить в считаные минуты.

— Все идет блестяще, — похвалил Томмазо, придя за очередной порцией тарелок. — Постарайся побыстрее.

— Стараюсь изо всех сил — пробормотал Бруно.

— Так и продолжай, но побыстрее. Там есть такие, кто проголодается минут через десять.

Бруно заработал с удвоенной энергией. И вскоре череда блюд стала поступать в обеденный зал, но времени на отдых все равно не было. Бруно сразу же дал команду готовить secondi.

В зале творилось что-то странное. До кухни долетал непривычный шум, похожий на жужжание пчелиного роя. Несколько человек, работавших в тот вечер, когда приключилась история с угрями, начали выказывать признаки волнения. Наконец один из официантов приоткрыл двери, ведущие в зал, и шум стал гораздо громче. Это был звук живой беседы. Даже не просто беседы. К ней примешивался смех, причем самый разный — радостный, непристойный, хриплый, веселый, а еще смех какой-то женщины, похожий на крик диких гусей.

Только двое посетителей за двенадцатым столиком не поддались общему настроению. Лаура, вся на нервах, до сих пор не проглотила ни кусочка. Ким, строго придерживавшийся диеты, со все возрастающим удивлением смотрел, как его спутники становились все более оживленными.

Квартет парикмахеров заполнял паузы между блюдами своими собственными вариациями на тему мелодии Россини. Этого Томмазо пережить не мог. Он достал из кармана CD-диск, и зал наполнили аккорды «Rocking All Over the World». Вскоре музыканты, оскорбленные в лучших чувствах, сдались.

— Надо бы посмотреть, как там Ален, — шепотом попросил Бруно своего друга — Сходи удостоверься, что у него не случился сердечный приступ.

— За него не беспокойся. Я отнесу ему еще немножко твоего amuse-gueules, — ответил Томмазо.

Подойдя к шкафу в раздевалке, он отпер дверцу и приоткрыл ее ровно настолько, чтобы можно было заглянуть внутрь. Там он увидел Алена. С его головы свалился поварской колпак, а губами он страстно приник к губам Хуго Касса.

Томмазо улыбнулся, тихонько прикрыл дверцу и снова запер ее.

Наконец secondi были готовы, и Томмазо, наблюдая за тем, как блюда выносят в зал, смог перевести дух.

— Теперь можешь заняться угощением для Лауры, — сообщил он Бруно.

Отодвинув от себя блюдо, над которым он только что колдовал, Бруно потянулся за продуктами для своего нового творения.

Ким наблюдал за тем, как у его спутников проявлялись явные признаки опьянения. К своему полному ужасу, он заметил, что они уже не могут усидеть на месте: бродят от стола к столу, болтают с незнакомыми людьми, смеются и шутят. И он принял решение. Лучше сделать это сейчас, пока эти шумные итальянцы окончательно не погубили безукоризненную атмосферу, которую он так старательно создавал.

— Пожалуйста, выключите эту музыку, — попросил он явно встревоженного официанта. Музыку выключили. Ким поднялся из-за стола. Один за другим его спутники прекратили бродить и болтать и повернулись к Киму, готовые выслушать его речь. Ким кивнул своему квартету парикмахеров, и те снова запели. Смех прекратился, уступив место размеренным и торжественным звукам «Miserere» Аллегри.

— Лаура, дорогая, — заговорил Ким по-итальянски — В этом самом городе Петрарка написал свои самые лучшие сонеты о девушке по имени Лаура. Сегодня, пять столетий спустя, я тоже полюбил ее…

«Все-таки это стряслось, — подумала Лаура, когда сорок восемь пар глаз уставились на нее — Ну и что теперь прикажете делать?»

— Катастрофа, — прокричал Томмазо, врываясь к Бруно на кухню. — Американец делает ей предложение.

— *Что?*

— Si. Пошли скорее.

Бруно посмотрел на наваленные перед ним продукты.

— Но у меня еще не готово.

— Плохо. Когда ты закончишь, будет уже поздно.

Ким заканчивал свою речь. Она была красива, изысканна и невероятно трогательна. Не только женщины, но и мужчины без всякого стеснения утирали слезы умиления, когда Ким под конец опустился на одно колено, достал из кармана маленькую коробочку и открыл ее. На свету кольцо вспыхнуло фейерверком искр, и в зале раздался восхищенный вздох.

— Лаура… bellissima… ты согласна стать моей женой? — спросил Ким, когда певцы исполняли финал.

Все приготовились аплодировать. Сейчас Лаура скажет ответное слово, которое, без сомнения, будет столь же прекрасно и трогательно, и они дадут волю своим чувствам.

Лаура набрала воздуха в легкие.

— Ким, ты задаешь мне этот вопрос на глазах у всех этих людей, поэтому отвечать мне тоже придется у них на глазах. Ты замечательный, умный, тонкий человек, и мне было очень хорошо рядом с тобой. Но мой ответ: нет. Можешь попросить меня объяснить свой ответ сейчас. Или я все объясню тебе потом. Но, извини, я приняла решение.

Тишину можно было резать ножом. Ким быстро сказал:

— Лаура, нам нужно во многом разобраться. Да, давай поговорим об этом. Конечно, мы должны поговорить. Ты немного выпила, плотно поела. Ты же знаешь, как одурманивают эти углеводы. Я буду считать, что ты мне пока не ответила, у тебя будет столько времени, сколько тебе нужно…

— Ты не слушаешь меня, Ким, — перебила Лаура — «Нет» не требует обсуждения. Ты многому меня научил, ты был для меня своего рода спасением… когда все пошло наперекосяк. Но я не хочу всю жизнь слушать, что я должна делать, и не нужно мне говорить, что я обязана выйти за тебя замуж.

В противоположном конце зала Томмазо подтолкнул Бруно вперед.

— Сейчас или никогда, дружище, — прошептал он.

Бруно держал в руках блюдо с персиком под соусом сабайон. Это было все, что он успел приготовить. Когда он шел к ней, все гости почувствовали, что развлечения еще не закончились, и повернулись к Бруно. Кто-то сдавленно хихикнул. Бруно почувствовал, что краснеет.

И вот он перед ней. Ее глаза не выражали никаких переживаний, а по лицу невозможно было понять, что она чувствует — успокоение или разочарование.

— Это тебе, — начал Бруно, ставя блюдо перед Лаурой.

Лаура взглянула на островок персика в водоеме сабайона. И вдруг Бруно понял, что сказал недостаточно. Возникла долгая напряженная пауза.

— Я собирался сказать тебе, что это блюдо выражает мои чувства лучше, чем я их могу выразить сам, — беспомощно забормотал Бруно — Но это ведь не так, правда? Оно вообще ничего не выражает. Иногда еда бывает просто едой — Он посмотрел на Кима, который пожирал его глазами, полными жгучего презрения — Вот *он* умеет выразить свои чувства словами. А я-то всегда думал, что вполне достаточно моего молчания и моих блюд.

Лаура медленно кивнула.

— Когда я вспоминаю о блюдах, которые готовил для тебя, — продолжал Бруно, — я понимаю, что хотел с их помощью поразить тебя, ослепить, восхитить, успокоить, даже соблазнить. Но среди них не было такого, которое просто сказало бы тебе всю правду.

Лаура молчала.

— А правда состоит в том, — начал он, но запнулся, вспомнив, что на него смотрят все посетители ресторана, кто с удивлением, кто с непониманием. Молчание длилось целую вечность. Бруно чувствовал его. Оно наполнило его рот, как вязкое и густое тесто, и лишило его дара речи… — Правда состоит в том, что я люблю тебя, — тихо сказал он — Я всегда любил тебя. Я всегда буду любить тебя. И больше всего на свете я хочу любить тебя всю жизнь.

— Я завтра уезжаю, — сказала Лаура.

— Знаю, — ответил Бруно. — Но у нас есть этот вечер.

Лаура встала из-за стола, взяла с блюда кусочек персика и положила его в рот.

— В таком случае, — сказала она, — мы проведем его не здесь.

В маленьком баре на неприметной улочке, идущей от бульвара Глориозо, Дженнаро наконец закончил усовершенствование своей «Гаджи». Он приладил к ней некое устройство, собранное из деталей трактора, обнаруженных у фургона, дополнительный насос от моторного вентилятора и еще кое-какие мелочи, способные, с его точки зрения, дать положительный эффект. Наполнив кофеварку кофейными зернами, он повернул ключ зажигания и отошел в сторонку.

В первые несколько секунд ничего не происходило. Потом раздался пульсирующий лязг, двигатель заработал и начал нагнетать давление.

На противоположной стороне улицы, в квартире на последнем этаже,

Бруно и Лаура не слышали пыхтения машины Дженнаро. Они наконец-то позабыли обо всем на свете, наслаждаясь друг другом.

Когда стрелка индикатора давления дошла до максимальной отметки, Дженнаро удовлетворенно вздохнул. Работает. Он добился цели всей своей жизни — получил идеальную чашку кофе. Дженнаро потянулся к клапану, через который в кофеварку подавалась вода. Но он опоздал на какую-то долю секунды.

Раздался взрыв, который был слышен на противоположном берегу Тибра, и небо над Трастевере осветилось короткой вспышкой.

— Что это? — спросил Бруно, на мгновение прервавшись. Но Лаура не ответила, и он вернулся к своему занятию.

Ricette/Рецепты

Вкус (этих блюд) был продуман таким образом, чтобы они не удивляли, а успокаивали. Они вытекают из культурной памяти, из вечного мира итальянской кухни, где каждое поколение занимало место за столом, за которым их потомки будут чувствовать себя уютно, как дома.

Марчелла Азан. Основные блюда классической итальянской кухни

To: Бруно
From: Лаура
Re: А вот и я.

Я здесь, а ты там. Так далеко отсюда. После Италии здесь все кажется огромным и давящим. И колледж тоже. Как ужасно, после всего того, что было, вернуться сюда и обнаружить, что здесь все занимаются тем же, чем я занималась до отъезда.

Через десять недель начнутся каникулы, и я тут же примчусь к тебе. (Слава богу, есть дешевые рейсы.) А тем временем… Сегодня днем я ходила в «Маленькую Италию» и нашла там гастрономический отдел и кулинарные курсы. Конечно, это не «Гильеме», но так много продуктов, которые ты бы узнал. Угадай, что именно? Выпечка здесь что надо. Постарайся не ударить в грязь лицом, парень.

Люблю.

Л.

P. S. С чего бы мне начать?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: А вот и я.

Spaghetti ajo e ojo

Блюдо — проще не бывает.

На самом деле спагеттини — они гораздо тоньше — удерживают оливковое масло лучше, чем спагетти. Если не

достанешь их, попробуй лингвини или даже вермишель.

Порежь головку чеснока так мелко, как только сможешь, и обжарь в хорошем масле, пока кусочки не станут мягкими (но не коричневыми). Добавь немного сухого перца чили. Перемешай. Одновременно свари пасту в соленой воде, откинь на дуршлаг, а потом вывали на сковородку и обжарь буквально одну минуту. Подавать с солью, перцем и большим количеством тертого сыра пекорино романо.

Второй вариант

Tagliatelle con ragu bolognese

Жители Болоньи знамениты своим безразличием к тому, что кладут себе в рот, поэтому термин «по-болонски» означает еще и «онанизм». Но их классическое рагу весьма недурно.

Обжарь нарезанные овощи — лук, морковь, сельдерей, можно парочку грибов. Тебе понадобится 4 унции грудинки или копченого бекона на 10 унций рубленого мяса (лучше всего свинины). Жарь до тех пор, пока мясо не станет серым, потом добавь немного вина. Подожди, пока вино выпарится, и положи четыре столовые ложки томатной пасты и еще обжарь. Хорошо взять немного чили. Постепенно долей все содержимое бутылки и полпинты бульона. Вообще это блюдо положено готовить «от рассвета до заката», но двух часов вполне достаточно. В конце добавь немного сливок и вари без крышки, пока не загустеет.

Если ты почувствуешь прилив храбрости:

Pappardelle consugo de lepre

Обжарь бекон и грудинку, добавь зайчатину, нарезанную очень маленькими кусочками, и жарь, пока не появится коричневатая корочка, сними с огня и держи в тепле. Обжарь до золотистого цвета мелко нарезанный лук и немного чеснока. Положи пригоршню муки (постепенно), потом влей три четверти бутылки вина. Остаток выпей. Положи к луку и чесноку мясо, потуши, добавь много тимьяна (без стеблей) и побольше острого соуса. Туши два часа, потом отдели мясо от костей и измельчи его, прежде чем положить обратно в соус. Прибавь огонь, но через некоторое время снова убавь. (Если у тебя есть заячья печенка, обжарь ее и залей соусом.)

Подавай с паппарделле и тертым сыром пармезан.

Я говорил, что люблю тебя?

Б.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: А вот и я.

Да, и не один раз.

Вчера вечером опробовала рагу на моей новой соседке Люси. Это привело к тому, что за обедом пришлось рассказать всю историю, от начала до конца… Она плакала. Короче, она объявила себя твоим представителем и будет оберегать меня от искушений, немноголюдных баров и лекторов среднего возраста. Впрочем, я думаю, что смогу от нее ускользнуть. (Шучу.)

Завтра у меня первый урок кулинарии. Видимо, нас будут учить резать. Ха-ха! Скоро я научусь пользоваться острым ножичком, так что относись ко мне со всей серьезностью, любимый. Помни: знаю я вас, итальянцев.

Лаура

P. S. Если ты думаешь, что здесь можно раздобыть зайца…

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: А вот и я.

Спасибо за зайца. Ты очень милый. Хотя посыльный из «Федекс» был слегка озадачен.

Марта, моя преподавательница кулинарии, говорит, что у меня проворные пальцы!

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: А вот и я.

Я очень хорошо помню эти проворные пальчики…

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.

Кстати, о пальчиках… Секс по телефону, сегодня вечером, часов в десять. Идет?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.

М-м-м-м… Это было великолепно. Спокойной ночи.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.
В самом деле? Всегда готова. Что у нас на завтрак?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.
Zabaglione.

Сообщаю тебе, что здесь часто едят на завтрак.

Взбей 6 свежих яичных желтков с тремя столовыми ложками сахара, чтобы побелели. Влей стакан (8 унций) белого сухого вина. Перелей в миску и поставь ее на кастрюлю с тихо кипящей водой, продолжай взбивать. Должна получиться густая пена. Замечательно.

Подавать со спаржей, тостами, оладьями, десертами, женскими грудками…

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.
Этот сабайон… райское наслаждение. Люси спрашивает: если я буду неверна тебе, сможет ли она занять мое место?

Кстати, что у нас с обедом?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.
Saltimbocca

А вот это уже настоящее римское блюдо.

Для двух порций тебе понадобится четыре куска телятины. Заверни их в жаропрочную бумагу и хорошенько отбей скалкой, чтобы стали совсем тоненькие. Поверх каждого куска положи ветчину и пару свежих листьев шалфея. По традиции их нужно насадить на палочку для коктейля, но я обычно просто кладу их один на один и плотно прижимаю той же скалкой… Обмакни их в смесь муки, соли, перца и, возможно, мелких кусочков чили.

Потом жарь по минуте с каждой стороны. Сними со сковородки и следи, чтобы не остыли. В оставшийся на сковородке сок добавь белого вина или марсалы и быстро перемешай. Туда же положи сливочное масло и выдави лимон, потом полей этим мясо.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.

Я уже умею готовить соус бешамель! Марта говорит, что у меня хорошо получается…

Может, пообедаем завтра вместе?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.

Давай. В одно и то же время, на разных континентах, одно и то же меню.

Следующий рецепт требует больше времени, но поверь мне, он того стоит.

Coda alia vaccinara

Тебе понадобится бычий хвост (3–4 фунта). Вымой его и порежь поперек. Вари в течение десяти минут, снимая всю накипь. Положи одну морковку, один лук-порей, один черенок сельдерея, немного петрушки и тимьяна. Туши около трех часов. Если сможешь достать бычью или свиную щеку, положи туда же. Следи, чтобы вода не выкипела.

Потом на другой сковородке подогрей немного масла и обжарь нарезанный лук и морковь, свиную щеку (тоже нарезанную, или бекон, если со щекой ничего не получится) и головку чеснока. Добавь немного петрушки и положи бычий хвост. Влей полбутылки сухого белого вина и дай ему выпариться. Положи полдюжины нарезанных помидоров (т. е. полторы банки) и полную ложку томатной пасты. Не повредят мускатный орех и корица. Туши два часа, понемногу добавляя содержимое первой сковородки, пока та не опустеет.

Можно добавить немного изюма, арахиса и даже горького порошка какао. Если решишься, клади все это в самом конце и туши лишние десять минут.

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: Re: А вот и я.

«Снимая всю накипь…» Просто история всей моей жизни. Я умудрилась раздобыть бычий хвост. На поиски ушла вечность, а мясник, у которого я его покупала, спросил меня, не для собаки ли я его беру. Но он уже тушится. Через минуту пойду проверю, не выпарилась ли жидкость.

Случилось важное событие: на кулинарных курсах нам велели купить первую книгу рецептов итальянской кухни — толстенный фолиант, написанный, я уверена, старенькой nonnina[54]. Вот что она пишет, скажем, о приготовлении пасты:

«Не поддавайтесь искушению использовать приспособления, замешивающие яйца с мукой и режущие тесто. В этом случае у вас получится склизлое и отвратительное нечто, от которого вы, кроме всего прочего, уже не отмоетесь».

Сначала я подумала, что «склизлое» — это специфически итальянское слово. Но согласно словарю, это «густая и вязкая секреция животного происхождения». Эта дама, безусловно, сильна в том, о чем пишет.

Я говорила тебе, что собираюсь научиться делать пасту руками? Тогда я буду настоящей итальянской домохозяйкой. Позвони сегодня после ужина. Я буду есть в постели.

Л.

To: Лаура

From: Бруно

Re: вчерашний вечер

Я знаю, что уже это говорил, но подумал, что тебе будет приятно увидеть эти слова: я люблю тебя.

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: Re: вчерашний вечер

Я тебя тоже. Честно говоря, я до сих пор чувствую склизлую секрецию в самые неподходящие моменты.

Л.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: вчерашний вечер

…как, например, сегодня, когда я готовила овощи и обнаружила цуккини, очень напоминающий о тебе. Я поцеловала его, когда никто не видел.

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: вчерашний вечер

Везунчик цуккини! Кстати, вот отличный рецепт закуски

Жареные цветочки цуккини

Цветочки должны быть обязательно от цуккини-мальчика (со стебля) и ни в коем случае не от девочки (с завязи), потому что только мужские цветочки получаются хрустящими. Кроме того, они должны быть свежими и твердыми.

Приготовь смесь из 5 унций муки, соли с перцем, мускатного ореха, двух столовых ложек оливкового масла и двух яичных желтков (белки сохрани). Постепенно долей, помешивая, 6 столовых ложек белого вина и шесть столовых ложек воды (может быть, чуть больше), короче, столько, сколько нужно, чтобы получилось мягкое тесто. Оставь на полчаса. Потом взбей до густой пены яичные белки и влей в готовую смесь. Вынь из цветов тычинки, окуни в тесто и быстро обжарь в раскаленном масле. Выложи на фольгу, приправь специями и подавай на стол. Хорошо сочетается с:

Перцы, фаршированные крольчатиной

— рецепт из сельской местности.

Срежь крышечки с четырех перцев и не выбрасывай. Выскреби внутренности. Поставь в духовку не больше чем на 20 минут (на отметку 4). За это время обжарь крольчатину в сливочном масле, нарезав маленькими кусочками. Добавь две пригоршни грибов и стакан сухого белого вина, которое должно постепенно выпариться. Положи столько же куриного мяса и немного томатной пасты. Готовь на слабом огне еще 10 минут, потом наполни мясом перцы. Закрой срезанными крышечками и запекай еще пятнадцать минут.

Б.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: вчерашний вечер

Все это очень увлекательно. Как насчет чего-нибудь простенького? Например, десертов?

(Из учебника по кулинарии: «Соки двух основных средиземноморских фруктов, оливки и лимона, оказывают обманчиво освежающее действие на податливый мозг…» — теперь-то я понимаю, что случилось со мной в Италии. Мой мозг поддался вашей жаре, и я была обманута. Не говоря уже о свежести. И во всем виноват только ты.)

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: вчерашний вечер

Вот тебе два десерта. Приготовь их и возьми в постель вместе с телефоном. Позвоню около одиннадцати по твоему времени.

Тирамису.

Взбей 5 яичных желтков с 180 г сахара до полного его растворения, чтобы получившаяся жидкость была легкой и пушистой. (Она должна сливаться с веничка сплошной струйкой.) Добавь 250 г маскарпоне и взбивай до однородной массы. Потом в отдельной миске взбей яичные белки, чтобы получилась густая пена. Вылей в тесто.

Налей в широкое блюдо 250 мл очень крепкого ристретто и три столовые ложки бренди или марсалы. Намочи в этой жидкости около 40 длинных палочек из теста, но так, чтобы они не развалились. Выложи половину из них на то блюдо, которое будешь подавать на стол. Сверху положи слой маскарпоне, потом слой бисквита, потом снова маскарпоне. Поставь в холодильник не меньше чем на два часа. Перед подачей на стол посыпь тертым шоколадом.

А вот любимый десерт римлян, который готовится гораздо проще:

Персики в красном вине.

Обдай персики кипятком, чтобы счистить с них шкурку, разрежь на половинки, посыпь сахаром и полей красным вином. Выдержи час в холодильнике, и можно подавать.

Поговорим позже, в постели. Ложка тебе не понадобится.

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: Re: Re: Re: Re: вчерашний вечер

Черт возьми!..

Люблю.

Л.

P. S. Интересно, что ты приготовишь мне в первый вечер, когда я вернусь в Рим?

To: Лаура

From: Бруно

Re: вернешься?

Да, это сложный вопрос.

Может, приготовим что-нибудь вместе?

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: Re: вернешься?

Нет уж, маэстро. Не забывай, что я еще совсем новичок. Знаю я вас, шеф-поваров. Ты будешь орать на меня, если я что-нибудь напортачу, ведь так? А вдруг я буду плакать?

Л.

To: Лаура

From: Бруно

Re: Re: Re: вернешься?

Орать на тебя? Да я скорее вырежу собственное сердце и зажарю его. А делить с тобой кухню — самое большое счастье, которое я только могу себе представить… и напоминает мне… До нашей с тобой встречи было что-то… кто-то… о ком я должен тебе рассказать. Позвони мне позже, но сначала закрой глаза и думай о:

Abbacchio alla cacciatiore

Помнишь такое?

Это блюдо нужно готовить только тогда, когда появляется

мясо молочных ягнят.

Тебе понадобится около килограмма плечевой и филейной части. Порежь мясо кусочками на один укус. Обжарь со всех сторон до коричневой корочки, желательно на свином сале. Посоли, поперчи, посыпь мелко нарезанным чесноком, добавь немного шалфея и розмарина. Тушится одну минуту, затем мясо ягненка посыпается мукой через мелкое сито. Переворачиваешь кусочки, добавляешь 8 столовых ложек самого лучшего виноградного уксуса. Через полминуты убавляешь огонь и тушишь, подлив немножко воды. Накрой сковородку крышкой, оставив небольшую щель. Когда вода будет выпариваться, подливай по чуть-чуть. Мясо готово, когда оно начинает отваливаться от кости — это около часа.

Перед подачей на стол обваляй четыре анчоуса в мясном соке на сковородке, подложи к мясу и немножко потуши все вместе.

Или *Porchetta*

Молочного поросенка можно купить в любое время года. (Впрочем, у вас там, может, и не в любое.)

Существует множество способов приготовления этого блюда. Однажды я пробовал поросенка, фаршированного шалфеем и фенхелем, и это было великолепно. Но мне больше нравится римский вариант.

Возьми внутренности поросенка — сердце, легкие, печень и т. д., — мелко нарежь и потуши со свиным салом или растительным маслом. Добавь побольше розмарина, чеснока и фенхеля. Перемешай мясо и фарш, потуши вместе, потом жарь в течение пяти часов на костре. Если костра под рукой не окажется, сойдет печка на дровах.

Поговорим позже,

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: вчерашний разговор

Пожалуй, мне стоило бы поблагодарить ее. Она многому тебя научила. (Конечно, я имею в виду только готовку.)

To: Лаура

From: Бруно

Re: Re: вчерашний разговор

Конечно.

Скоро зима. Я заметил это потому, что на рынке появились каштаны, а в ресторанах в меню вставили «Монте-Бьянко»…

Монте-Бьянко

Сезонный десерт из северных областей Италии. Прежде чем начать готовить, поставь миску в холодильник.

Вымочи в воде 500 г каштанов, потом надрежь их, чтобы снять кожуру. В твоей кулинарной книге должно быть сказано, как это делается. Вари их 25 минут и начинай чистить, пока они теплые.

Положи каштаны в кастрюлю и залей молоком. Потуши. Минут через пятнадцать каштаны впитают молоко. Измельчи их миксером, чтобы получилось пюре. Добавь 200 г растопленного шоколада и немного рома. Закрой крышкой и поставь на час в холодильник. Потом пропусти через мясорубку, чтобы получился фарш. Выложи на тарелку. Приготовь взбитые сливки с чайной ложкой сахарной пудры, взбивай, пока не застынет, и вылей поверх десерта, чтобы было похоже на Монблан (который у нас называется Монте-Бьянко), покрытый снегом.

Становится холодно, и моя постель кажется мне пустой.

Б.

To: Бруно

From: Лаура

Re: холодно

Холодно? Это в Риме-то? Ты шутишь. У нас сейчас 10 градусов.

Какое в этом сезоне оливковое масло? В кулинарной книге моей итальянской бабуси написано: «В считаные дни, отделяющие осень от зимы, появляется свежее оливковое масло, пахнущее мятой, которым, сколько существует Рим, пропитывают жарящийся на костре хлеб со специями».

To: Лаура

From: Бруно

Re: Re: холодно

Это она пишет про брускетту. Просто обжарь ломтики

хорошего итальянского хлеба, желательно на огне, но сгодится и газовая конфорка. Намажь их тертым чесноком и пропитай свежим оливковым маслом, которое твой далекий возлюбленный уже послал тебе через «Федекс». Посыпь солью. Для пущего эффекта положи сверху ломтики помидора и свежий базилик. Люблю тебя.

Б.

To: Бруно
From: Лаура
Re: рецепт брускетты

Знаешь, у меня получилось что-то не то. Рецепт простой, но в то же время сложный. В свое время то же самое говорил и Томмазо. Я пробовала несколько раз, но все впустую. По-моему, мне нужен кто-нибудь, кто покажет, как это делается…

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: рецепт брускетты

???????????

Я не с тобой.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: рецепт брускетты

В том-то и дело. И это хуже всего на свете.

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: рецепт брускетты

Ничего не понимаю. Почему ты не смогла приготовить брускетту, если у тебя получается все остальное? И что ты имеешь в виду, говоря, что тебе нужен человек, который это покажет?

Б.

To: Бруно
From: Лаура
Re: Re: Re: Re: Re: рецепт брускетты

Понимаешь, в чем дело…

На днях я разговаривала с моей учительницей кулинарии. Она сказала, что знает здесь по крайней мере дюжину итальянских ресторанов, в которые запросто может устроиться человек, работавший в «Темпли»… Что ты об этом думаешь?

To: Лаура
From: Бруно
Re: Re: Re: Re: Re: Re: рецепт брускетты

По-моему, я уже еду.

Купить чего-нибудь по дороге?

---

notes

Примечания

1

Бармен *(ит.)* — Здесь и далее — примечания переводчика.

2

Крепкий кофе *(ит.)*.

З

Рожки *(ит.)*.

4

Подождите *(um.)*.

5

Различные сорта макаронных изделий.

6

Трактиры и таверны *(ит.)*.

7

Сабайон, сладкий крем.

8

Разновидность пельменей.

9

Высокая кухня *(фр.)*.

10

Шеф-повар *(фр.)*.

11

Букв.: Хотел велосипед — жми на педали *(ит.)*.

12

Успокойся *(ит.)*.

13

Мы в Италии *(ит.)*.

14

Презервативы *(шт.)*.

15

Молодой барашек *(ит.)*.

16

Цикорий, репа, хвощ *(ит.)*.

17

Огуречная трава, свекла *(ит.)*

18

Два кофе, Дженнаро, и, пожалуйста, побыстрее *(ит.)*

19

Добро пожаловать в Рим, Вечный город *(ит.)*.

20

Суп по-английски *(ит.)*.

21

В капле меда вы найдете больше мух, чем в бочонке уксуса *(ит.)*.

22

Дословно — больные тифом

23

Пожалуйста. Приятного аппетита *(ит.)*.

24

Моча *(ит.)*.

25

Так я и знал *(ит.)*.

26

Внутренности *(ит.)*.

27

Во дает! *(ит.)*.

28

Лучше один день жить как лев, чем сто как овца *(ит.)*

29

Ветчина *(ит.)*.

30

Белые грибы *(шт.)*.

31

Макароны с бульоном *(ит.)*.

32

Граппа, виноградная водка *(ит.)*.

33

Клецки *(ит.)*.

34

Печенье-соломка *(ит.)*.

35

Гарнир *(ит.)*.

36

Что ты там говоришь? *(ит.)*

37

Пошел ты в задницу вместе со своей сестренкой! *(ит.)*

38

Продление *(ит.)*.

39

Резиновая стена *(ит.)*.

40

Печенье *(ит.)*.

41

Кислая капуста *(нем.)*.

42

Самогон *(ит.)*.

43

Культ благополучия *(ит.)*.

44

Грибы *(ит.)*.

45

Стручковый перец *(ит.)*.

46

Проститутка *(ит.)*.

47

Стручки зеленой фасоли *(ит.)*.

48

Бальзамический уксус *(ит.)*.

49

Сморчки *(ит.)*.

50

Маслята *(ит.)*.

51

Пресные лепешки *(ит.)*.

52

Задница *(ит.)*.

53

Микеланджело ди Меризи — настоящее имя Караваджо (1573–1610).

54

Бабушка *(ит.)*.